Breville®



Stand Mixer

Instruction Booklet · Livret d'instructions

BEM800XL

CONGRATULATIONS

On the purchase of your new Breville Stand Mixer

CONTENTS

BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

At Breville we are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind.

IMPORTANT SAFEGUARDS



When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including:

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging material and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is level, clean and free of water and other substances. Vibration during operation may cause the appliance to move.
- Do not use the appliance on a sink drain board.
- Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always ensure the appliance is completely assembled before operating. Follow the instructions provided in this book.
- Always ensure the Speed Control Dial is in the 'OFF' position before plugging the power plug into the wall outlet. To disconnect, turn the Speed Control Dial to the 'OFF' position before unplugging the power plug from the wall outlet.
- Always ensure the Speed Control Dial is in the 'OFF' position and remove the power plug from the wall outlet before attaching the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook.
- Do not use attachments other than those recommended by Breville or provided with the appliance. The use of any accessory attachments not recommended by Breville may cause injuries.
- The scraper beater is not intended for mixing heavy batters, doughs, whisking egg whites or whipping potatoes.
- Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from the moving scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the Mixer.
- Always ensure the Speed Control Dial is in the 'OFF' position and remove the power plug from the wall outlet before placing hands inside the mixing bowl or before removing fallen objects such as a spoon or spatula.
- Care should be taken when removing food from the mixing bowl by ensuring the motor and the scraper beater, flat

beater, wire whip or dough hook have completely stopped. Ensure the Speed Control Dial is in the 'OFF' position and remove the power plug from the wall outlet before unlocking the mixer head and moving into the open (vertical) position. The scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook should be released from the mixer head before removing food from the mixing bowl.

- Always ensure the Speed Control Dial is in the 'OFF' position and remove the power plug from the wall outlet before attempting to move the appliance, before assembling or disassembling, when not in use and before cleaning or storing.
- Ensure the mixer head is locked into the closed (horizontal) position when not in use and before storing.
- Always remove the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook from the appliance before cleaning.
- Do not place any part of the appliance in the dishwasher other than the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook.
- Do not place any part of the appliance in the microwave oven.
- Do not move the appliance whilst in operation.
- Do not leave the appliance unattended when in use.

FOR ALL ELECTRICAL APPLIANCES

- This appliance is for household use only.
- Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this booklet. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- Fully unwind the power cord before use.
- Do not let the power cord hang over the edge of a bench or table, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against electric shock, do not immerse the power cord, power plug or appliance in water or any other liquid.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- For any maintenance other than cleaning, call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE.
- Regularly inspect the power cord, plug and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-866-BREVILLE for examination, repair or adjustment.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.

- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.
- The installation of a residual current device (safety switch) is recommended to provide additional safety protection when using electrical appliances. It is advisable that a safety switch with a rated residual operation current not exceeding 30mA be installed in the electrical circuit supplying the appliance. Consult a qualified electrician for professional advice.



ENSURE THE SPEED CONTROL DIAL IS IN THE 'OFF' POSITION AND REMOVE THE POWER PLUG FROM THE WALL OUTLET BEFORE ATTACHING THE SCRAPER BEATER, FLAT BEATER, WIRE WHIP OR DOUGH HOOK.

BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly.

SHORT CORD INSTRUCTIONS

Your Breville appliance is fitted with a short power cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended, however they are available and may be used if care is exercised.

If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

BEM800XL_IB_v10.indd 6 19/11/09 3:16 PM

KNOW

Your Breville Stand Mixer





A 'Tilt-Release' Button:
Releases the mixer head into the open 'Tilt-Back' position for easy removal and addition of ingredients, attachments and mixing bowl.

B Internal Cord Storage:
Located in the rear of the mixer.
Cord pushes into the mixer base for convenient and tidy storage.

C Lift Assist Handles:
Handles on the mixer head and base allow for easy handling and maneuvering.

D Attachment Shaft:
Attaches the scraper beater, flat beater, wire whip and dough hook.

E LED Speed Indicator:
LEDs illuminate to display the selected speed/mixing task.

F 12 Speed Control Dial:
'Pause' function temporarily stops the mixer and pauses the timer.

G LCD screen with 10 Minute Timer:
Set the timer to count-up to record mixing time, or count-down according to a specified recipe time before automatically switching off.

H 2-Piece Pouring Shield:
Minimizes spattering when mixing and adding ingredients.

I 5 Quart Stainless Steel Bowl.

J Bowl Locking Recess:
Securely locks the bowl in place for safety and stability when the mixer is in operation.

K Spatula (not shown)



Scraper Beater for creaming butter & sugar, mixing sticky ingredients or folding whipped egg whites into mixtures:

- Frosting, icing, gum paste
- Cheesecakes
- Compound butters
- Pie fillings
- Creaming mascarpone cheese, cream cheese, sour cream
- Sticky cake & cookie batters

NOTE:
Do not use the Scraper Beater for mixing heavy batters, doughs, whisking egg whites or whipping potatoes.



Flat Beater for normal to heavy mixtures:

- Pie pastry
- Biscuits
- Quick breads
- Mashed potatoes
- Meat loaf
- Heavy cake & cookie batters



Wire Whip for incorporating air into mixtures:

- Eggs
- Egg whites
- Heavy cream
- Certain candies
- Angel food cakes
- Chiffon cakes
- Meringues
- Sauces and dressings



Dough Hook for mixing and kneading yeast doughs:

- Breads
- Rolls
- Pizza
- Pasta
- Focaccia
- Yeast-raised coffee cakes

Scrapes the Bowl

So you don't have to

Under-mixed batters produce poorly baked results, including collapsing, unevenness of crumb, holes, low rising, streaking and coarse textures.

The flexible edge of the Scraper Beater continuously folds and scrapes the sides & bottom of the bowl, including the dimple at the bottom, for exceptionally thorough mixing. It virtually eliminates the need for hand scraping with a spatula, cutting mixing time by up to 60%*.



* Tested creaming butter and sugar against BEM800XL flat beater.

USING THE SCRAPER BEATER

The Scraper Beater can be used for a variety of mixing tasks.

Due to the efficient mixing action of the Scraper Beater, the mixing time of many recipes will be reduced. Refer to the chart below for approximate mixing times. These are a guide only. Longer mixing times may be required for larger or double quantities.

Mixture	Mixing Task	Approx. Mixing Time
Butter & Sugar	Creaming	3-4 minutes (or until mixture is light and creamy)
Crumble (topping)	Combining/rubbing butter and dry ingredients	50-60 seconds (or until ingredients resemble coarse breadcrumbs)
Cake, cookie & muffin batters	Incorporating wet and dry ingredients	30-40 seconds (or until all ingredients are combined)
Thin/light batters (ie. Pancakes)	Incorporating wet and dry ingredients	40-50 seconds (or until batter is smooth)
Icing	Incorporating wet and dry ingredients	30-40 seconds (or until all icing is smooth)
Frosting	Creaming butter	1-2 minutes (or until butter is smooth and creamy)
	Combining icing sugar, butter & liquid ingredients	50-60 seconds (or until mixture is light and fluffy)

NOTE:
Do not use the Scraper Beater for mixing heavy batters, doughs, whisking egg whites or whipping potatoes.



TIP:

- When adding flour to the mixing bowl, always use the pouring shield and ensure the mixer is on the Fold/Knead setting. This will prevent flour from escaping the mixing bowl.
- The Scraper Beater can also be used as a spatula when removing mixtures from the mixing bowl.

BEFORE FIRST USE

Of your Breville Stand Mixer



Before using your Mixer for the first time

1. Place the Mixer on a level, dry surface such as a bench top.
2. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
3. Remove any packaging material and promotional labels.
4. Remove the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip and dough hook.
5. Wash in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, the mixing bowl, pouring shield, spatula and attachments may be washed in the dishwasher (spatula and attachments, top shelf only).

NOTE:
When using the Mixer for the first time you may notice an odor coming from the motor. This is normal and will dissipate with use.

Attaching the Mixing Bowl

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Insert the mixing bowl into the Bowl Locking Recess and turn clockwise until the mixing bowl locks securely into place.

Removing the Mixing Bowl

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Turn the mixing bowl counter-clockwise to release from the Bowl Locking Recess.







NOTE:
To remove or insert the mixing bowl, the mixer head must be raised and locked into the open position.

Attaching the Scraper Beater, Flat Beater, Wire Whip or Dough Hook

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Locate the groove at the top of the attachment.
4. Align the groove with the pin on the Attachment Shaft.
5. Push upwards as far as possible and turn counter-clockwise until the attachment securely locks onto the pin.



6. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position.

Removing the Scraper Beater, Flat Beater, Wire Whip or Dough Hook

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
3. Push the attachment upwards as far as possible and turn clockwise until the attachment releases from the pin on the Attachment Shaft.
4. Pull attachment from Attachment Shaft.

Attaching the Pouring Shield

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. Attach the mixing bowl and either the scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook.
3. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position.
4. Slide the main ring into position on top of the mixing bowl then attach the pour spout.

Removing the Pouring Shield

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. Detach the pour spout then slide the main ring from the mixing bowl.
3. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
4. Remove the attachment from the Attachment Shaft then remove the mixing bowl from the Bowl Locking Recess.

OPERATING

Your Breville Stand Mixer



The Breville Stand Mixer features Planetary Mixing Action, a similar mixing action used by commercial mixers in bakeries and patisseries for 360 degree beater-to-bowl coverage. This is achieved by the counter-clockwise motion of the mixer head combined with the clockwise sweep of the beater. The result is thoroughly mixed ingredients without the need for a rotating bowl.

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. Assemble the Mixer with the desired attachment and the mixing bowl (containing ingredients as directed in the recipe).
3. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position. Attach the pouring shield, if desired.
4. Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded wall outlet. The LED's on the speed indicator will illuminate one-by-one all the way to the top, then turn off one-by-one. The LCD screen will display '0:00'.

NOTE:
If the Mixer has not been used for 3 minutes it will automatically enter power-saving standby mode. When in standby mode, the LCD screen will cease to illuminate. To re-activate the Mixer out of standby mode and begin mixing, turn the Speed Control Dial or press one of the 'Count Up/Down' timer arrows.

5. Rotate the Speed Control Dial clockwise. Always begin mixing on the lowest speed then gradually increase to the desired higher speed to prevent ingredients spattering.

The LED Speed Indicator is conveniently labeled with suggested mixing tasks for each speed setting. Use this in combination with the attachment guide, printed on the inner body of the Mixer (visible once the mixing bowl is removed).

ATTACHMENT	Mixing Task (on LED)	Use For (see p.9 & 11)
	Aerate	• Egg Whites • Meringue
	Whip	• Eggs • Cream
	Cream	• Butter & Sugar • Icing
	Beat Light Mix Fold	• Cake & Cookie Mix • Heavy Batter • Pastry • Use 'Fold' to start all mixing procedures
	Knead	• Pizza & Pasta Dough • Bread Dough

6. If necessary, turn the Speed Control Dial to the 'OFF' position and scrape the mixing bowl with a spatula. To recommence mixing, rotate the Speed Control Dial clockwise.

NOTE:
Under heavy load with extended mixing time, the mixer head may become warm. This is normal.

ADDITIONAL FEATURES

Of your Breville Stand Mixer



The count-up timer

The count-up timer is especially useful to gauge mixing time or when a recipe does not specify the mixing time. You can monitor the time it takes to thoroughly mix the ingredients, so that the next time you mix the same ingredients you can set the count-down timer to a specific time.

The count-up timer will automatically begin counting up as soon as the Speed Control Dial is rotated from the 'OFF' position to one of the mixing speeds. When the Speed Control Dial is rotated back to the 'OFF' position, the LCD screen will display '0:00'.

NOTE:
The maximum count-up time is 9:59 (nine minutes, fifty-nine seconds). The Mixer will automatically switch off at 9 minutes 59 seconds. The Speed Control Dial must be rotated back to the 'OFF' position to reset the count-up timer and continue mixing.

The count-down timer

The count-down timer is especially useful for any recipe that specifies the length of time ingredients should be mixed. For example, if a recipe reads, "beat for 3 minutes", you can set the count-down timer to 3 minutes by pressing the up/down arrows. After 3 minutes of mixing, the LCD screen will display 'OFF', an alert will sound and the Mixer will automatically turn off. The Speed Control Dial must be rotated back to the 'OFF' position to reset the timer and continue mixing.

To set the count-down timer, press the up or down arrows until the desired mixing time is displayed on the LCD screen. Rotate the Speed Control Dial clockwise to select the desired speed and to begin mixing. Once the Mixer automatically turns off, the Speed Control Dial must be rotated back to the 'OFF' position to reset the count-down timer and continue mixing.



NOTE:
Press and hold down the arrows to reach the desired time more quickly.

NOTE:
The maximum time the count-down timer can be set is 9:59 (nine minutes, fifty-nine seconds).

Pause mode

At any stage during mixing, whether you are using the count-up or count-down timer, you can rotate the Speed Control Dial to the 'PAUSE' position. This will turn the Mixer off and pause the timer. This enables you to assess the mixing progress or add additional ingredients without affecting the timer.

For example, if you are mixing using the count-up timer, you can rotate the Speed Control Dial from one of the mixing speeds to the 'PAUSE' position. The Mixer will turn off and pause the timer so you can add ingredients. Once ready, rotate the Speed Control Dial back to one of the mixing speeds and the timer will continue to count-up from the exact time it was paused. Alternatively, you can reset the timer to '0:00' by turning the Speed Control Dial to the 'OFF' position.

Thermo cut-off (temperature overload)

The Mixer is equipped with a self-resetting safety device which safeguards against overheating of the motor with excessive loads. If overheating occurs, the Mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display 'E2', the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times.



If this error occurs, turn the Speed Control Dial to the 'OFF' position and remove the power plug from the wall outlet. Wait at least 15 minutes before restarting the Mixer.

Electronic cut-off (current overload)

The Mixer is equipped with an electronic protection cut-off which will activate if the motor is stalled or overloaded. This is normally a result of excessive ingredients being processed at one time. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display 'E1', the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times.



If this error occurs, turn the Speed Control Dial to the ‘OFF’ position and remove the power plug from the wall outlet.

Remove some of the ingredients from the mixing bowl before restarting the Mixer.

CARE & CLEANING

Your Breville Stand Mixer



Cleaning after use

1. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
2. If the pouring shield is assembled, detach the pour spout then slide the main ring from the mixing bowl.
3. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to raise the mixer head until it locks into the open position.
4. Remove the attachment from the Attachment Shaft then remove the mixing bowl from the Bowl Locking Recess (see page 13, 14 and 15 for detailed instructions).
5. Wash the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip and dough hook in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Alternatively, the mixing bowl, pouring shield, spatula and attachments may be washed in the dishwasher (spatula and attachments, top shelf only).

> **NOTE:**
> **Do not use abrasive scouring pads or commercial cleaners when cleaning the mixing bowl, pouring shield, spatula, scraper beater, flat beater, wire whip or dough hook as these may scratch the surface. Also ensure that the attachments are not soaked in water for extended periods of time, for example several hours or overnight, as this may damage their finish.**

6. Wipe the mixer head, Attachment Shaft and mixer base with a soft, damp cloth then dry thoroughly. Wipe any excess food particles from the power cord.

> **NOTE:**
> **Do not wash or immerse the mixer head and mixer base in water or any other liquid. Clean with a soft, damp cloth and dry thoroughly. Do not allow water or any liquid to enter the gear system as damage may result.**

Storage

1. The Mixer should be kept in a convenient position on your kitchen bench top or in an accessible cupboard.
2. Ensure the power cord is unplugged and the Speed Control Dial is in the 'OFF' position.
3. Insert the mixing bowl into the Bowl Locking Recess and securely lock into place.
4. Place the attachments inside the mixing bowl.
5. Press the 'Tilt-Release' button and simultaneously use the Lift Assist Handle to lower the mixer head until it locks into the closed position.
6. Slide the main ring of the pouring shield into position on top of the mixing bowl then attach the pour spout.
7. The mixer head cannot be taken off the mixer base for any purpose.

HINTS & TIPS



FOR BETTER BREAD MAKING

- Do check the ingredients and read the recipe before starting to bake.
- Do measure ingredients accurately — weighed measurements are more accurate than volume measurements.
- If using measuring cups, it is important to spoon dry ingredients loosely into the cup. Do not tap the cup on the bench or pack the ingredients into the cup unless otherwise directed. Level the top of the cup with a straight edged knife or spatula. If measuring liquids, place the cup on a flat surface and check for accuracy at eye level.
- Do use bread flour unless recipe states otherwise.
- Do check 'best before' dates on ingredients.
- Do store opened ingredients in airtight containers.
- Do use ingredients at room temperature.
- Don't use flour that contains a protein level of less than 11%.
- Don't use tableware cups, jugs or spoons for measuring.
- Don't use hot water or liquids.
- Don't use self-raising flour to make yeasted bread unless recipe states otherwise.
- If you live in a high altitude area above 3,000ft (900m) you will probably need to alter the yeast quantity in the bread recipe.
- The higher the altitude, the lower the air pressure and the faster the dough will rise. Try reducing the yeast by ¼ teaspoon.
- If the weather is hot and humid, reduce the yeast by ¼ teaspoon to avoid over rising of the dough.
- Flour properties can alter on a seasonal or storage basis, so it may be necessary to adjust the water and flour ratio. If the dough is too sticky, add extra flour 1 tablespoon at a time. If the dough is too dry add extra water 1 teaspoon at a time. A few minutes is needed for these extra ingredients to be absorbed. Dough with the correct amount of flour and water should form into a smooth, round ball that is damp to the touch but not sticky.
- When hand-shaping dough for rolls, weigh each piece of dough for more evenly sized rolls.

Sponging yeast

- Instant active dried yeast and active dried yeast are used in the recipes in this book however fresh or compressed yeast can be substituted, if required, for specific flavor or religious dietary requirements.
- Fresh or compressed yeast needs to be 'sponged' (fermentation started) before adding to the other ingredients.
- To substitute, use three times the amount of fresh or compressed yeast for the amount of dry yeast in a recipe.
- To sponge the yeast: Place the quantity of fresh compressed yeast in the quantity of (warmed) water from the recipe together with 1 teaspoon sugar and 1 teaspoon flour into a clean glass bowl, stir to dissolve and cover with plastic wrap. Allow to stand in a warm area (85ºF/30ºC) for about 30 minutes or until the mixture starts to bubble and froth. This mixture should be used without delay.

Warm area for rising

- Yeast, either when sponging or in the dough, requires warmth to rise.
- To create a 'warm area' for dough to rise, place baking tray over a bowl of fairly warm water, place prepared dough item on baking tray, cover loosely with lightly greased thicker-style plastic wrap or a tea towel. Ensure kitchen is warm and free of drafts. Allow the dough to rise until doubled in size.
- Alternatively, place the dough into a greased bowl, cover with plastic wrap and place in an oven. Fill a medium/large bowl with hot water and place next to the dough. Close the oven door and allow to rise. The heat and moisture creates and ideal environment to proof the dough.

FOR BETTER BAKING

- Check the ingredients and read the recipe before starting to bake.
- Weigh and measure ingredients correctly.
- Variations may occur in raw ingredients used so adjust other ingredients and baking times if required.
- Preheat oven before starting recipe preparation, this will ensure the correct temperature is achieved before baking starts.
- Temperatures and cooking times may vary with some ovens so adjust accordingly. If using a fan forced oven (convection oven) reduce the temperatures in the recipes by 20°F (10°C).
- When mixing, start the mixer at a lower speed then gradually increase to the recommended speed in the recipe especially when adding dry ingredients.
- Ensure wire whip and mixing bowl are clean and free of fats when whipping egg whites as these will impede aeration.
- Instead of greasing baking pans or trays, line with baking paper or parchment paper where appropriate. However, a little light greasing in pans will keep the paper in place.
- Pre-warm a measuring spoon in hot water for easy measuring of golden syrup or honey.
- Butter should be softened at room temperature to make creaming butter and sugar easier.
- Keep surfaces and ingredients chilled when making, handling or rolling out pastry. Butter for pastry making should be kept refrigerated.
- Avoid stretching pastry when rolling out as it will shrink when baking. Use light, even strokes in one direction and avoid pressing down hard on the rolling pin. Where possible, rest pastry in the refrigerator before baking.
- Eggs should be at room temperature to give better volume when whipping. Break eggs individually into another container before adding to other ingredients to avoid potential spoilage.
- Separate egg whites carefully to avoid inclusion of egg yolks. Egg yolks contain fat and will prevent successful whipping of egg whites.

HINTS & TIPS

- Rinse beaten egg residue from wire whip and mixing bowl or other utensils with cold water immediately after use. Using hot water will set the egg and make removal difficult.
- Test if cakes are cooked at the end of baking time by touching the top lightly, the cake will spring back if cooked. A fine skewer or toothpick can also be inserted carefully into the center of the cake, if it comes out clean the cake is cooked.
- For crisper results when baking cookies, remove the baking trays from the oven and place directly onto wire racks. Move the cookies slightly away from their baked position on the trays and cool completely before removing.

THE VITAL INGREDIENTS



FOR BREAD MAKING

Flour is the most important ingredient used for bread making. It provides food for the yeast and gives structure to the loaf. When mixed with liquid, the protein in the flour starts to form gluten. Gluten is a network of elastic strands that interlock to trap the gases produced by yeast. This process increases as the dough continues kneading and provides the structure required to produce the weight and shape of the baked bread.

White wheat flour (known as baker's or bread flour) or plain flour may be used. Plain flour is most readily available, however, best results are obtained from flour with at least 11% protein content. For this reason, the recipes in this book requiring bread flour have been made with flour with 11% protein content. This is normally indicated on the packaging. Do not sift the flour or use self-raising flour for bread making unless indicated in the recipe.

NOTE:
When using a low-protein, plain, stone ground or wholemeal flour the quality of the bread can be improved by adding gluten flour.

Baker's or Bread Flour
There are several brands of baker's or bread flour available nationally. It is a high protein, white bread flour, with 11% protein.

Wholemeal wheat flour contains the bran, germ and flour of the wheat grain. Although breads baked with this type of flour will be higher in fiber, the loaf may be heavier in texture. Lighter textured bread can be achieved by replacing 1 cup of wholemeal flour with white bread flour.

Rye flour, popular for bread making, is low in protein so it is essential to combine rye flour with bread flour to make the bread rise successfully. Rye flour is traditionally used to make the heavy, dense Pumpernickel and Black Breads.

Gluten flour is made by extracting the gluten portion from the wheat grain. Adding gluten flour can improve the structure and quality of bread when using low-protein, plain, stone ground and whole meal flour.

Bread improvers are available in speciality stores. The ingredients in a bread improver are usually a food acid such as ascorbic acid (Vitamin C) and other enzymes (amylases) extracted from wheat flours. Adding a bread improver will help strengthen the dough resulting in a loaf that is higher in volume, softer in texture, more stable and has improved keeping qualities. A simple bread improver can be a crushed unflavored vitamin C tablet added to the dry ingredients.

Sugar provides sweetness and flavor, browns the crust and produces food for the yeast. White sugar, brown sugar, honey and golden syrup are all suitable to use. When using honey or golden syrup it must be counted as additional liquid. We have successfully tested granular 'Splenda' brand low calorie sweetener as a sugar substitute.

Powdered milk and milk products enhance the flavor and increase the nutritional value of bread. Powdered milk is convenient and easy to use (store in an airtight container in the refrigerator).

Low fat or skim milk powder can be used with good results. Soy milk powder can also be used but produces a denser loaf. Fresh milk should not be substituted unless stated in the recipe.

THE VITAL INGREDIENTS

Salt is an important ingredient in bread making. In the dough, salt increases water absorption, improves kneading, strengthens the gluten development and controls fermentation of the yeast which results in improved loaf shape, crumb structure, crust color, flavor and keeping qualities. As salt inhibits the rising of bread, be accurate when measuring.

Fat adds flavor and retains the moisture. Vegetable oils such as safflower, sunflower, canola, etc., can be used. Butter or margarine can be substituted for oil in recipes but may give a yellow colored crumb.

Yeast is used as the raising agent for breads and requires liquid, sugar and warmth to grow and rise. Dried yeast has been used in the recipes in this instruction book where appropriate. Before using dried yeast always check 'best before' dates, as stale yeast will prevent the bread from rising.

Water is used in most bread recipes. If using water in cold climates or from the refrigerator, allow water to come to room temperature. Extremes of hot or cold water will prevent the yeast activating.

Eggs can be used in some bread recipes and provide liquid, aid rising and increase the nutritional value of the bread. They add flavor and softness to the crumb and are usually used in sweeter types of bread.

Other ingredients such as fruit, nuts, chocolate chips, etc., required to remain whole in the baked bread, should be suspended in the dough. These ingredients should be gradually added during kneading and before the dough rises for the first time.

FOR CAKE AND PASTRY MAKING

Flour, such as plain, self raising and wholemeal, used for cake and pastry making should be lower in protein (gluten) than flour used for bread making.

Plain flour has a lower protein (gluten) content and gives baked products, such as cakes, muffins, pastries, scones and pancakes, a softer texture.

Self–raising flour is a blend of plain flour and raising agents such as baking powder. Self raising flour can be used in recipes to replace plain flour and baking powder. To make 1 cup self-raising flour sift together 1 cup plain flour and 2 teaspoons baking powder.

Wholemeal flour contains more parts of the whole wheat grain — flour, bran and wheat germ — and can be used in muffins, breads and pie cases but will have a denser texture.

Corn flour is made from maize (corn) and is used in some baked products to give a finer texture and can also be used as a starch to thicken sauces and desserts.

Rice flour is derived from rice and is used to give a finer texture in baked products such as shortbread biscuits.

Baking powder is a mixture of cream of tartar and bicarbonate of soda and is used as a raising agent in baking.

Bicarbonate of soda also known as baking soda is an ingredient in baking powder and can be used as an additional raising agent or to darken some baked products.

THE VITAL INGREDIENTS

Butter will give particular flavor and soft texture to baked products. Margarine can replace butter to give a similar result. Oil can be used in some baking to replace butter but will give texture and flavor differences — use only ¾ of the amount of butter.

Eggs should be at room temperature to give better volume when making cakes and sponges.

Milk should be full cream unless specified. Light, low fat or skim milk can be used but will give texture and flavor differences.

Sugar (white crystal sugar) is used to give flavor, texture and color to baked products. Caster sugar or ultra-fine bakers sugar is often used in baking as it is easier to dissolve when creaming butter and sugar. Brown sugar is also easy to dissolve and can be used to give a different flavor and texture. The large crystals of raw sugar are slower to dissolve and can be suitable for baked products such as muffins.

TROUBLESHOOTING

POSSIBLE PROBLEM	EASY SOLUTION
Mixer will not work	• Check that the power plug is securely inserted into the wall outlet. • Insert the power plug into an independent outlet. • Insert the power plug into a different outlet. • Reset the circuit breaker if necessary. • For additional safety, the Mixer is fitted with a Thermo Cut-Off. In the event of severe overheating, the Mixer will automatically shut down to prevent damage to the motor. Allow more time for the motor to cool before restarting the Mixer.
Cannot set the time on the count-down timer.	• Ensure the Speed Control Dial is in the 'OFF' position before trying to set the count-down timer.
Mixer suddenly switches off and 'E1' error message is flashing on the LCD screen	• The Mixer is equipped with an electronic protection cut-off which will activate if the motor is stalled or overloaded. This is normally a result of excessive ingredients being processed at one time. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display 'E1', the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times. • Turn the Speed Control Dial to the 'OFF' position and remove the power plug from the wall outlet. Remove some of the ingredients from the mixing bowl before restarting the Mixer.
Mixer suddenly switches off and 'E2' error message is flashing on the LCD screen	• The Mixer is equipped with a self-resetting safety device which safeguards against overheating of the motor with excessive loads. If overheating occurs, the Mixer will automatically activate the overheating protection device and the motor will switch itself off. Should the Mixer go into this mode, the LCD screen will display 'E2', the LED Speed Indicator will flash and an alert will sound 3 times. • Turn the Speed Control Dial to the 'OFF' position and remove the power plug from the wall outlet. Wait at least 15 minutes before restarting the Mixer.

RECIPES



OUTBACK DAMPER

Damper is a traditional Australian bread, originally baked in the coals of a campfire by stockmen and drovers in the Australian outback. The bread is called damper because the fire is damped to allow the bread to be cooked over the ash covered hot coals. Today, it is a popular dish for recreational campers and has become available in bakeries. Top this delicious bread with butter, golden syrup or your favorite jam.

4 cups (21oz/600g) bread flour
2 tablespoons milk powder
1 teaspoon salt
1 tablespoon sugar
1½ tablespoons baking powder
2 tablespoons oil
1½ cups (9oz/375ml) water
Extra bread flour, for kneading

1. Assemble Mixer with dough hook .
2. Sift flour, milk powder, salt, sugar and baking powder and place into mixing bowl.
3. Using Fold/Knead setting, slowly add the oil then the water to the dry ingredients. Mix for 1 minute until a dough ball starts to form.
4. Turn the dough out onto a lightly floured surface and knead for 1 minute by hand to a smooth ball shape.
5. Place the dough into a lightly greased and base lined baking sheet or tray and cook in a preheated oven at 350ºF (180ºC) for 45-50 minutes or until cooked when tested.
6. Remove from pan & cool on wire rack.

FOCACCIA

Serves 2-4

3 cups (1lb/450g) bread flour
1 teaspoon salt
2 teaspoons sugar
2 teaspoons dry yeast
2 tablespoons olive oil
1 cup (8.5oz/250ml) water
2 tablespoons olive oil
1 tablespoon sea salt
2 tablespoons black olives, sliced

1. Assemble Mixer with dough hook .
2. Place flour, salt, sugar and yeast into the mixing bowl.
3. Using Fold/Knead setting, slowly add the oil then the water to the dry ingredients. Mix for 1 minute or until a dough ball starts to form.
4. Turn the dough out onto a lightly floured surface and knead by hand until the dough is soft and pliable.
5. Place the dough ball into a large bowl, loosely cover with plastic wrap and leave to stand in a warm area for 30-40 minutes or until doubled in size.
6. Remove the risen dough from the bowl and knead on a lightly floured surface.
7. Press the dough into a lightly greased 8" x 12" (20cm x 30cm) pan.
8. Cover loosely with lightly greased plastic wrap and leave to stand in a warm area for 20-30 minutes or until doubled in size.
9. Remove plastic wrap, brush dough with olive oil, sprinkle with rock salt & olives.
10. Bake in a preheated oven at 400ºF (200ºC) for 30-35 minutes or until cooked and golden brown.
11. Remove from pan & cool on wire rack.

CALZONE

Serves 2-4

2 cups (10oz/300g) bread flour

1 cup (5oz/150g) wholemeal plain flour

1 teaspoon salt

2 teaspoons dry yeast

2 tablespoons olive oil

1 cup (8.5oz/250ml) water

Suggested Fillings:

- Sun-dried tomato pesto, roasted red, yellow and green peppers, marinated eggplant or sliced mushrooms.
- Anchovy fillets, prawns, sliced salami, ham, bacon, cooked turkey or cooked chicken.
- Grated tasty, mozzarella, Parmesan or sliced camembert, brie or fetta cheeses.

1. Assemble Mixer with dough hook.
2. Place flours, salt and yeast into the mixing bowl.
3. Using Fold/Knead setting, slowly add the oil then the water to the dry ingredients. Mix for 1 minute or until a dough ball starts to form.
4. Turn the dough out onto a lightly floured surface and knead by hand until the dough is soft and pliable. Do not over knead.
5. Place the dough ball into a large bowl, loosely cover with plastic wrap and leave to stand in a warm area for 30-40 minutes or until doubled in size.
6. Remove the risen dough from the bowl and knead again on a lightly floured surface.
7. Divide the dough into 8 equal pieces. Roll each piece into a 6" (15cm) circle.
8. Spread half of each dough circle with some of the selected fillings, leaving a ½" (1.5cm) rim around the edge.
9. Brush edges with water, then fold the uncovered half over the filling and seal the edges.
10. Place onto lightly greased baking trays. Use a sharp knife to make a slit in the top of each calzone.
11. Bake in a preheated oven at 400ºF (200ºC) for 15-20 minutes or until cooked and golden brown.
12. Remove from trays & cool on wire rack.

Make pizzas from above recipe by spreading fillings over each dough circle and bake at 400ºF (200ºC) for 12-15 minutes or until base is cooked and topping heated through.

COMPOUND BUTTER

Garlic Butter

Spread on French bread before baking, or top fish or steak

½ pound butter, softened

1 garlic clove, smashed

1 tablespoon freshly chopped parsley

Herb Butter

Spread on bread, or top fish or steak

½ pound butter, softened

1 tablespoon fresh chopped French tarragon

2 tablespoons crumbled blue cheese

Mâitre d'Hôtel Butter

½ pound butter, softened

2 tablespoons chopped parsley

pinch white pepper

2 teaspoons lemon juice

Blue Cheese Butter

Excellent to top filet mignon

½ pound butter, softened

2 tablespoons blue cheese

1 tablespoon chopped chives

1 teaspoon minced garlic

Truffle Butter

Great for risottos

½ pound butter, softened

¼ cup freshly grated Parmesan cheese

½ teaspoon truffle oil

Lemon Butter

Ideal to top fish or seafood

½ pound butter, softened

1 tablespoon lemon juice

½ teaspoon lemon zest

1 tablespoon freshly chopped basil

Sweet Orange butter

Spread on warm scones, toast, pancakes or waffles

½ pound butter, softened

2 tablespoons liquid honey

1 tablespoon orange zest

1. Assemble Mixer with scraper beater .
2. Place softened butter into mixing bowl.
3. Using Cream/Beat setting, blend in remaining ingredients.
4. Scrape mixture onto a sheet of parchment, wax paper, or plastic wrap and roll into a cylinder about 1 inch (2.5cm) thick.
5. Chill until firm. Slice off portions as needed.

PAVLOVA

Pavlova is an iconic Australian meringue-based dessert, believed to have been created in honor of the Russian ballet dancer, Ánna Pávlova, during one of her tours to Australia and New Zealand in the 1920's. Pavlova has a crisp crunchy shell, while the interior remains soft and moist with a marshmallowy texture.

Serves 4-6

6 egg whites

Pinch of cream of tartar

1½ cups ultra-fine sugar

Whipped cream, for serving

Fresh tropical fruit (passionfruit, kiwifruit, strawberries), for serving

1. Assemble Mixer with wire whip.
2. Using Aerate/Whip setting, beat egg whites and cream of tartar until stiff peaks form.
3. Gradually add sugar, beating well after each addition. Continue beating until meringue is smooth, thick and glossy.
4. Draw a 10" (25cm) circle onto baking paper and place onto baking tray.
5. Spread the pavlova mixture onto circle, keeping the shape round and even. Smooth the top and sides.
6. Bake in preheated 250ºF (120ºC) oven for 1-1½ hours, turn the oven off, open oven door slightly and allow the pavlova to cool in the oven.
7. When cool, carefully slide the pavlova from the baking paper onto a serving plate. Decorate with whipped cream and fresh tropical fruit.

FLOURLESS CHOCOLATE CAKE WITH GROUND ALMONDS

6 large eggs, separated

1 cup unsalted butter, softened

⅓ cup sugar

8 ounces dark chocolate, melted on top of a double boiler and cooled for 5mins

1 teaspoon pure vanilla extract

1¼ cups ground almonds

1. Assemble Mixer with wire whip .
2. Using Aerate/Whip setting, beat egg whites until soft peaks form.
3. Transfer egg whites into a bowl and return the mixing bowl to the Mixer.
4. Assemble Mixer with scraper beater .
5. Using Cream/Beat setting, cream butter and sugar until light and pale. Add egg yolks one at a time, mixing well between each addition, then add chocolate and vanilla.
6. Using the Fold/Knead setting, fold in ground almonds until combined, then fold in egg whites.
7. Pour batter into a lightly greased and base lined 8" (20cm) spring form pan.
8. Bake in a preheated 400ºF (200ºC) oven for 30 minutes or until toothpick comes out clean.

HEAVENLY LEMONY CHEESECAKE WITH FRESH BERRIES

1¼ cups dry vanilla cookie crumbs or graham wafer crumbs

3 tablespoons melted butter

3 eggs, separated

24 ounces (750g) cream cheese, room temperature

½ cup granulated sugar

2 tablespoons lemon zest

2 tablespoons lemon juice

1 cup sour cream

1. Grease the bottom and sides of an 8" (20cm) round spring form pan. Combine cookie crumbs and melted butter and press onto the bottom and a third up the sides of the pan.
2. Bake in preheated 350ºF (175ºC) oven for 7-10 minutes, or until lightly golden. Allow to completely cool.
3. Assemble Mixer with wire whip.
4. Using Aerate/Whip setting, beat egg whites until stiff peaks form.
5. Transfer egg whites into a bowl and return the mixing bowl to the Mixer.
6. Assemble Mixer with scraper beater.
7. Using Cream/Beat setting, cream the cream cheese first, and then add the sugar. Add egg yolks one at a time, mixing well between each addition, then add lemon zest and lemon juice until combined.
8. Using the Fold/Knead setting, add sour cream then one third of the egg whites to lighten the mixture. Add remaining egg whites and fold.
9. Pour mixture into the cooled cookie crumb lined pan.
10. Bake in preheated 350ºF (175ºC) oven for 50-60 minutes or until the cheesecake is set, but still wobbly in the center.
11. Remove the cheesecake from the oven and allow to completely cool on a wire rack before refrigerating for at least 6 hours.

For a simple topping, combine 1 cup each of strawberries, blueberries and raspberries, 3 tablespoons sugar and 1 tablespoon lemon juice in a small bowl. Toss to coat and let sit for 10 minutes. Slice the cheesecake and mound with the berry mixture.

TIRAMISU

1½ cups espresso coffee, cooled

¼ cup rum or Amaretto

5 eggs, separated

⅓ cup sugar

1 container (16oz/500ml) mascarpone cheese

1 package Italian ladyfingers - savoiardi (contains 48 cookies)

2 teaspoons unsweetened cocoa powder, for dusting

1. Brew the espresso, add rum or Amaretto, and allow to cool.
2. Assemble the Mixer with wire whip .
3. Using Aerate/Whip setting, beat egg whites until stiff peaks form.
4. Transfer egg whites into a bowl and return the mixing bowl to the Mixer.
5. Assemble Mixer wth scraper beater .
6. Using Cream/Beat setting, combine egg yolks and sugar until lemon in color.
7. Using the Fold/Knead setting, add mascarpone cheese until combined, then fold in egg whites.
8. Quickly submerge one lady finger at a time in the espresso. Do not soak the lady fingers as this will result in a very soggy cake. Line the bottom of a 13" x 9" x 3" (33cm x 23cm x 8cm) glass dish horizontally.
9. Spread half the mascarpone cream mixture evenly over the cookies.
10. Repeat with another layer of espresso dipped cookies, and line them vertically.
11. Spread remaining mascarpone cream mixture.
12. Dust the top with unsweetened cocoa powder.

For optimum results, refrigerate at least 12 to 24 hours.

PROFITEROLES

Makes 20

1 quantity Choux pastry

1 quantity Chocolate Praline Cream

1 quantity Creamy Chocolate glaze

1. Split choux pastry puffs almost in half, remove any soft centers.
2. Fill empty puff centers with chocolate praline cream and press to close.
3. Place puffs onto a wire rack and drizzle with creamy chocolate glaze. Allow glaze to set before serving.

CHOUX PASTRY

2oz (60g) butter, chopped

¼ teaspoon salt

1½ cups water

1 cup (5oz/150g) plain flour

3 x 60g eggs, lightly beaten

1. In a medium saucepan, melt butter, stir in salt and water and bring to the boil.
2. Stir in flour all at once, stir continuously over a low heat until a soft dough forms and leaves the side of the saucepan.
3. Remove from heat and place dough into mixing bowl. Spread the dough around the sides of the bowl to cool slightly.
4. Assemble Mixer with flat beater .
5. Using Light Mix setting, gradually add eggs, mixing until all ingredients are well combined.
6. Using Cream/Beat setting continue beating until mixture is shiny and glossy.
7. Lightly grease oven trays and lightly sprinkle with water.
8. Place teaspoons of the mixture onto the trays, allow 1" (3cm) spaces between for spreading.
9. Bake in a preheated 475ºF (250ºC) oven for 15 minutes then reduce heat to 350ºF (180ºC) and cook until puffs are dry and crispy.

CHOCOLATE PRALINE CREAM

20oz (600ml) thickened cream

2 x 1oz (35g) chocolate peanut confectionary bars

1. Assemble Mixer with wire whp .
2. Using Cream/Beat setting, beat cream until thickened.
3. Place the confectionary bars in a plastic bag and crush with a rolling pin or chop with a knife.
4. Using Fold/Knead setting, gradually add the crushed mixture to the whipped cream, do not overbeat.

CREAMY CHOCOLATE GLAZE

7oz (200g) dark chocolate, chopped

¾ cup thickened cream

1. Combine chocolate and cream in a small heat proof bowl, place over a small saucepan of simmering water, and stir until smooth. Allow to cool until thick enough to spread.
2. Spread cake, top and sides, with a thin layer of glaze, then quickly pour remaining glaze evenly over top of cake. Allow glaze to set at room temperature before serving.

ANZAC BISCUITS

ANZAC Biscuits are a sweet cookie popular in Australia and New Zealand. They are associated with the Australian and New Zealand Army Corps (ANZAC) as they were often sent to loved ones abroad because the ingredients kept well during naval transportation. One notable omission from any ANZAC biscuit recipe is that of eggs, mostly because of the scarcity of eggs during the First World War. Today, ANZAC Biscuits are manufactured commercially for retail sale.

Makes 20

½ cup plain flour
¼ cup brown sugar
¾ cup desiccated coconut
¾ cup rolled oats
1.75oz (50g) butter, chopped
1 tablespoon golden syrup
½ teaspoon bicarbonate of soda
2 tablespoons boiling water

1. Assemble Mixer with flat beater.
2. Using Fold/Knead setting, mix together flour, sugar, coconut and rolled oats.
3. Melt butter and golden syrup in a small saucepan over gentle heat.
4. Dissolve soda in boiling water and add to the butter mixture.
5. Using Light Mix setting, stir butter mixture into the dry ingredients until just combined.
6. Place tablespoonfuls of mixture onto lightly greased baking trays. Allow 1" (3cm) for spreading.
7. Bake in a preheated 350ºF (180ºC) oven for 15-20 minutes or until golden brown. Allow to cool slightly on trays, then cool on a wire rack.

WHITE CHOCOLATE AND BERRY SCONES

Makes approx 12

2 cups (10.5oz/300g) plain flour
1 tablespoon baking powder
2 tablespoons ultra-fine sugar
3oz (90g) butter, cubed
½ cup white choc bits
½ - ¾ cup milk
1 cup frozen blueberries
Extra milk for glazing

1. Assemble mixer with flat beater.
2. Using Fold/Knead setting, mix flour, baking powder and sugar together until well combined, about 30 seconds.
3. Add cubed butter, mix until mixture forms breadcrumb like texture.
4. Add choc bits and milk, mix until a soft dough forms, do not overmix.
5. Remove bowl from mixer and gently mix through berries.
6. Press dough out on a lightly floured board. Cut into 1.5" (4cm) rounds with a scone cutter and place together on a baking sheet that has been lined with baking paper. Brush the top of scones lightly with extra milk.
7. Bake at 400ºF (210ºC) for 12 to 15 minutes or until golden brown and well risen.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD.

Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

US Customers

Mail: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canadian Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1(866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouveau Batteur sur socle de Breville



TABLE DES MATIÈRES

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés aux consommateurs sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



Lorsque vous utilisez un appareil électroménager, des mesures de sécurité élémentaires s'imposent,notamment:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et sauvegardez-les pour référence future.
- Retirez et jetez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Afin de protéger les jeunes enfants contre les risques de suffocation, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Ne déposez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table durant l'opération. Assurez-vous que la surface est de niveau, propre et exempte d'eau, de farine ou de tout autres substances. La vibration causée durant l'opération peut faire bouger l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement d'un lavabo.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique, et ne le laissez pas entrer en contact avec un four chaud.
- Assurez-vous que l'appareil est bien assemblé avant l'opération. Suivez les instructions contenues dans ce livret.
- Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est à la position 'OFF' et que l'appareil est débranché avant d'installer le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique ou le crochet prétrisseur.
- N'utilisez que les accessoires recommandés par Breville ou fournis avec l'appareil. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville peut causer des blessures.
- Le batteur/racleur n'a pas été conçu pour les mélanges épais, les pâtes, les blancs d'oeufs en neige ou les pommes de terre en purée.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules et autres ustensiles loin du batteur/racleur, batteur plat, fouet métallique ou crochet pétrisseur lorsque l'appareil est en opération.
- Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF' et que l'appareil est débranché avant de mettre vos mains à l'intérieur du bol pour y récupérer les objets tombés, comme une cuillère ou une spatule.
- Soyez très vigilent lorsque vous retirez les aliments du bol. Assurez-vous que le moteur, le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur sont en position d'arrêt. Mettez le cadran de contrôle de vitesse à la position 'OFF' et débranchez l'appareil avant

de déverrouiller la tête du Batteur et la relever en position ouverte (verticale). Vous devez enlever le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur de la tête du Batteur avant de retirer les aliments du bol.

- Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est à la position 'OFF' et que l'appareil est débranché avant de le déplacer, l'assembler, le démonter, le nettoyer ou le ranger ou lorsqu'il n'est pas en opération.
- Assurez-vous que la tête du Batteur est verrouillée en position fermée (horizontale) avant de ranger l'appareil ou lorsqu'il n'est pas en opération.
- Retirez toujours le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur avant de nettoyer l'appareil.
- Seules les pièces suivantes vont au lave-vaisselle: le bol à mélanger, l'écran verseur, le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique et le crochet pétrisseur.
- Ne mettez aucune pièce de l'appareil dans le four à micro-ondes.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en opération.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.

POUR TOUT APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER

- Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement.
- N'utilisez l'appareil que pour les fins prévues dans ce livret d'instructions. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ni dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- Déroulez complètement le cordon d'alimentation avant d'utiliser l'appareil.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'un comptoir ou d'une table, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Afin de vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil lui-même dans l'eau ou tout autre liquide.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) avec facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manque d'expérience ou de connaissance du produit, à moins d'avoir été préalablement préparé par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec un centre de service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas s'il est endommagé ou fonctionne mal. Cessez immédiatement l'utilisation et contactez un centre de service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
- Cet appareil est muni d'un cordon d'alimentation avec mise à la terre et d'une fiche avec mise à la terre. Il doit donc est branché dans une prise murale à trois alvéoles reliée à la terre. En cas de panne de courant, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques.

- Si la prise murale murale est standard et munie de 2 alvéoles seulement, il est impératif et de votre devoir de la remplacer par une prise à trois alvéoles reliée à la terre.
- Ne retirez ni ne coupez en aucun cas la troisième broche de liaison à la terre du cordon d'alimentation et n'utilisez pas d'adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne maîtrisez pas complètement les instructions de mise à la terre ou si un doute persiste quant à l'installation adéquate de la mise à la terre.
- L'installation d'un dispositif de courant résiduel (interrupteur de sécurité) est recommandée pour assurer une sécurité supplémentaire lors de l'utilisation d'un appareil électroménager. Il est utile qu'un interrupteur de sécurité à courant résiduel de fonctionnement nominal d'au plus 30 mA soit installé sur le circuit électrique qui alimente l'appareil. Consultez un électricien qualifié pour des conseils professionnels.



ASSUREZ-VOUS QUE LE CADRAN DE CONTRÔLE DE VITESSE EST EN POSITION 'OFF' ET QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ AVANT D'INSTALLER LE BATTEUR/RACLEUR, LE BATTEUR PLAT, LE FOUET MÉTALLIQUE OU LE CROCHET PÉTRISSEUR.

FICHE ASSIST^MC DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist^MC concue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher votre appareil Breville dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique peut altérer le bon fonctionnement de l'appareil.

RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

Votre appareil Breville est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans un cordon plus long. Il n'est pas recommandé de brancher l'appareil dans une barre d'alimentation ou d'utiliser une corde de rallonge, et bien que ces accessoires soient disponibles, ils doivent être utilisés avec précaution.

Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir ou d'une table où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher accidentellement; (3) la corde doit est munie d'une fiche avec mise a la terre a trois broches.

SAUVEGARDEZ CES INSTRUCTIONS
USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT



FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Batteur sur socle de Breville

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE BATTEUR SUR SOCLE DE BREVILLE



A Bouton de dégagement à bascule: Relève la tête du Batteur à la position ouverte 'Tilt-Back' (bascule arrière) pour faciliter le retrait ou l'ajout d'ingrédients, d'accessoires ou du bol à mélanger.

B Rangement intégré du cordon: Logé à l'arrière du Batteur, le cordon se glisse à l'intérieur du socle pour un rangement pratique.

C Poignées de levage: Les poignées sur la tête et le socle du Batteur permettent une meilleure prise et un maniement facile.

D Moyeu de fixation: Enclenche le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique et le crochet pétrisseur.

E Indicateur de vitesse à LED: Un voyant lumineux LED affiche la vitesse sélectionnée/tâche à accomplir

F Cadran de contrôle électronique à 12 vitesses: La fonction 'Pause' arrête temporairement le Batteur et met la minuterie en mode pause.

G Écran ACL avec chronomètre de 10 minutes: Affiche le compte progressif du mélange ou le compte à rebours, selon le délai prescrit dans une recette, jusqu'à l'arrêt automatique.

H Écran verseur en deux pièces: Minimise les éclaboussures lors du mélange ou de l'ajout d'ingrédients.

I Bol en acier inoxydable de 4,7 L

J Encoche de fixation du bol: Fixe le bol en place pour plus de stabilité durant l'opération.

K Spatule (non illustrée)

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE BATTEUR SUR SOCLE DE BREVILLE



Batteur/racleur pour battre le sucre et le beurre en crème, incorporer des ingrédients collants ou plier les blancs d'oeufs:

- Glaçage, garniture, pastillage
- Gâteau au fromage
- Beurres composés
- Garniture pour tarte
- Battre le fromage à la crème, la mascarpone ou la crème sure
- Mélange à gâteau ou à biscuits collant

NOTE:
Ne pas utiliser le batteur/racleur pour les mélanges épais, la pâte, les blancs d'oeufs montés en neige ou les pommes de terre en purée.



Batteur plat pour mixtures régulières à épaisses:

- Pâte à tarte
- Biscuits
- Pain éclair
- Purée de pommes de terre
- Pain à la viande
- Mélange à gâteau ou à biscuits épais





Fouet métallique pour aérer les mixtures:

- Oeufs
- Blancs d'oeufs
- Crème épaisse
- Certains bonbons
- Gâteau des anges
- Gateau mousseline
- Meringues
- Sauces et vinaigrettes



Crochet pétrisseur pour mélanger et pétrir la pâte:

- Pains
- Petits pains
- Pizza
- Nouilles
- Focaccia
- Brioches à la levure

Râcle le bol

à votre place

Ne pas bien mélanger les ingrédients donne des résultats métigés. Ils tombent ou ne lèvent pas, sont granuleux, inégaux, striés et de texture grossière.

L'extrémité flexible du batteur/racleur plie les aliments et racle de façon continuelle les côtés et le fond du bol, incluant la cavité au fond du bol, pour un mélange homogène exceptionnel. Il élimine ainsi le besoin de râcler avec une spatule, réduisant le temps de mélange de 60%*.



* Testé de pair avec le batteur plat du BEM800XL en battant le beurre et le sucre en crème.

UTILISATION DU BATTEUR/RACLEUR

Le batteur/racleur peur être utilisé pour une multitude de tâches.

Grâce à la performance du batteur/racleur, vous réduirez le temps de préparation de plusieurs recettes. Consultez le tableau ci-dessous pour les durées approximatives. Ces données sont à titre informatif seulement. Un temps prolongé pourra convenir aux recettes doubles ou à quantité plus grande.

Mélange	Tâches à accomplir	Temps de mélange approximatif
Beurre et sucre	Battre en crème	3-4 minutes (ou jusqu'à ce que le mélange soit léger et crémeux)
Croustades (croûte)	Mélanger-frotter le beurre et les ingrédients secs	50-60 secondes (ou jusqu'à consistance granuleuse)
Mélange à gâteau, biscuits et muffins	Incorporer des ingrédients secs et mouillés	30-40 secondes (ou jusqu'à ce que les ingrédients soient mélangés)
Mélange à pâte claire (ex. crêpes)	Incorporer des ingrédients secs et mouillés	40-50 secondes (ou jusqu'à ce que la pâte soit onctueuse)
Glaçage	Incorporer des ingrédients secs et mouillés	30-40 secondes (ou jusqu'à ce que le glaçage soit onctueux)
Glace	Battre le beurre en crème	1-2 minutes (ou jusqu'à ce que le beurre soit onctueux et crémeux)
	Mélanger le sucre à glacer, le beurre et les liquides	50-60 secondes (ou jusqu'à ce que la glace soit légère et aérée)

NOTE:
Ne pas utiliser le batteur/racleur pour les mélanges épais, la pâte, les blancs d'oeufs montés en neige ou les pommes de terre en purée.

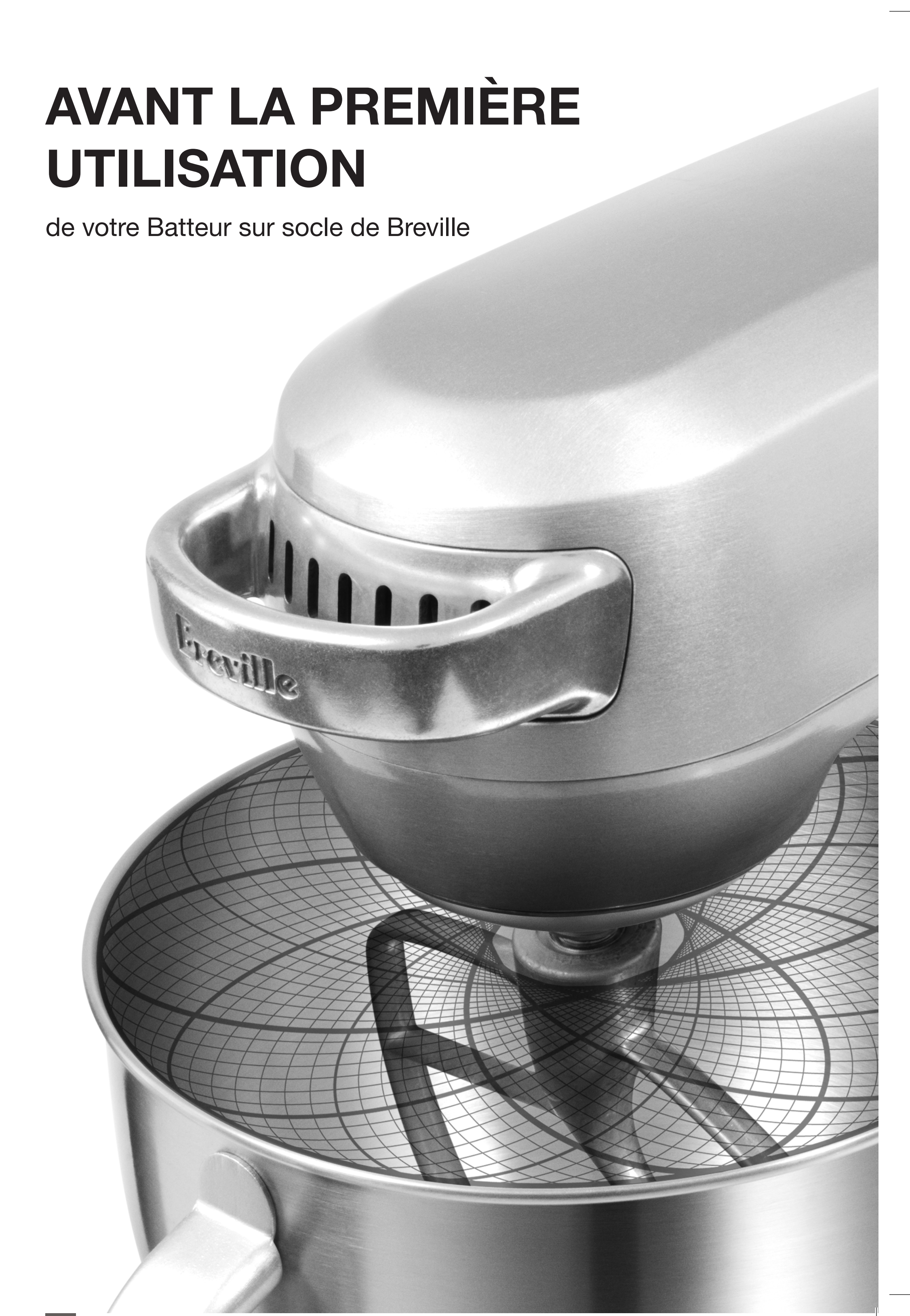


TRUC:

- Quand vous incorporez de la farine, utilisez toujours l'écran verseur et assurez-vous d'avoir sélectionné le réglage 'Fold/Knead'(plier et pétrir). Cela empêchera la farine d'être évacuée hors du bol.
- Le batteur/racleur sert aussi de spatule pour retirer la mixture du bol.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

de votre Batteur sur socle de Breville



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre Batteur pour la première fois

1. Placez le Batteur sur une surface sèche et de niveau, comme un comptoir.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
3. Retirez tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles.
4. Retirez le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule, le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique et le crochet pétrisseur.
5. Lavez-les à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. Par ailleurs, le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule et les accessoires vont au lave-vaisselle (la spatule et les accessoires sur le plateau supérieur seulement).

NOTE:
Lorsque vous utiliserez votre Batteur pour la première fois, une odeur peut s'émaner du moteur. Cela est normal et s'estompera à la longue.

Assembler le bol à mélanger

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Pressez le boutton de dégagement et, simultanément, soulevez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. Insérez le bol à mélanger dans l'encoche de fixation du bol et tournez dans le sens horaire jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché.

Retirer le bol à mélanger

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Pressez le boutton de dégagement du bol et simultanément, soulevez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. Tournez le bol dans le sens antihoraire pour le dégager de l'encoche de fixation.







NOTE:
Pour retirer ou assembler le bol à mélanger, la tête du Batteur doit être levée et verouillée en position ouverte.

Assembler le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique et le crochet pétrisseur

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. Repérez l'encoche à l'extrémité de l'accessoire.
4. Alignez l'encoche avec l'ergot du moyeu de fixation.
5. En appliquant une pression vers le haut, tournez dans le sens antihoraire jusqu'à ce que l'accessoire soit bien verrouillé à l'ergot du moyeu de fixation.



6. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.

Retirer le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique et le crochet pétrisseur

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
3. En appliquant une pression vers le haut, tournez dans le sens horaire jusqu'à ce que l'accessoire se dégage de l'ergot du moyeu de fixation.
4. Retirez l'accessoire du moyeu de fixation.

Assembler l'écran verseur

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Insérez le bol à mélanger et un des accessoires (batteur/racleur, batteur plat, fouet métallique ou crochet pétrisseur).
3. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
4. Faites glisser la partie principale de l'écran verseur sur le dessus du bol et accrochez-y l'écran verseur.

Retirer l'écran verseur

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Détachez l'écran verseur et faites glisser la partie principale hors du Batteur.
3. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
4. Retirez l'accessoire du moyeu de fixation et retirez le bol de l'encoche de fixation.

FONCTIONNEMENT

de votre Batteur sur socle de Breville



Fonctionnement du Batteur

Le Batteur sur socle de Breville est doté d'une action de mélange planétaire, similaire à l'action des mélangeurs professionnels dans les boulangeries et les pâtisseries, qui permet un rayonnement de 360° du batteur dans le bol. Cela s'effectue par un mouvement antihoraire de la tête du Batteur, jumelé au mouvement horaire de l'un des batteurs, résultant en un mélange homogène qui ne nécessite aucune rotation du bol.

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Assemblez le Batteur avec l'accessoire désiré, le bol à mélanger (contenant les ingrédients de la recette).
3. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée. Assemblez écran verseur, si désiré.
4. Déroulez entièrement le cordon d'alimentation et branchez-le dans la prise murale. Les vitesses s'illumineront une à une sur l'indicateur LED, de bas en haut, puis s'éteindront une à une. L'écran ACL affichera '0:00'.

NOTE:
Si le Batteur est inopérant depuis 3 minutes, il entrera automatiquement en mode veille pour une économie d'énergie. À ce moment-là, l'écran ACL cessera d'être illuminé.
Pour désactiver le mode veille et commencer à mélanger, tournez le cadran de contrôle de vitesse ou pressez une des flèches du minuteur de compte progressif/compte à rebours.

5. Tournez le cadran de contrôle de vitesse dans le sens horaire. Commencez toujours à mélanger à bas régime et augmentez graduellement à la vitesse désirée. Cela préviendra les éclaboussures.

L'indicateur de vitesse DEL suggère les tâches relatives à chaque vitesse de mélange. À cet effet, un guide sur l'utilisation des accessoires est imprimé sur la paroi intérieure du Batteur (visible quand le bol est retiré).

ACCESSOIRE	**Tâches (indicateur DEL)**	**Utilisez pour: (voir p. 51 & 53)**
	Aérer	• Blancs d'oeufs • Meringues
	Fouetter	• Oeufs • Créme
	Battre en créme	• Beurre et sucre • Glaçage
	Battre Mélanger légèrement Plier	• Mélange à gâteaux et biscuits • Mélange épais • Pâte à tarte • Utilisez 'Fold' au début de chaque mélange
	Pétrir	• Pâte à pizza et à nouilles • Pâte à pain

6. Si nécessaire, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position 'OFF' et raclez le bol avec une spatule. Pour reprendre l'opération, tournez le cadran de contrôle de vitesse dans le sens horaire.

NOTE:
Si vous mélangez des ingrédients consistants pour une période prolongée, la tête du Batteur peut devenir chaude. Cela est normal.

FONCTIONS ADDITIONNELLES

de votre Batteur sur socle de Breville



Minuteur du compte progressif

Le minuteur du compte progressif est particulièrement utile pour évaluer le temps de mélange ou lorsque la recette n'en précise pas la durée. Vous pouvez évaluer le temps qu'il faut pour bien mélanger les ingrédients, et le noter pour la prochaine fois. Vous pourrez alors régler le compte à rebours pour une durée déterminée.

Le minuteur du compte progressif se mettra en marche aussitôt que le cadran de contrôle de vitesse passera de la position 'OFF' à une des vitesses de mélange. Lorsque le cadran retournera à la position 'OFF', l'écran ACL affichera '0:00'.

NOTE:
Le temps maximum du compte progressif est 9:59 (neuf minutes, cinquante-neuf secondes). Le Batteur s'éteindra automatiquement à 9 minutes et 59 secondes. Le cadran de contrôle de vitesse doit être remis à la position 'OFF' pour réactiver le compte progressif et continuer de mélanger.

Minuteur du compte à rebours

Le minuteur du compte à rebours est particulièrement utile lorsque la durée du mélange est spécifiée dans la recette. Par exemple, si la recette stipule ''battre durant 3 minutes'', vous pouvez régler le minuteur du compte à rebours à 3 minutes en pressant les flèches orientées vers le haut ou vers le bas. Au bout de 3 minutes, l'écran ACL affichera 'OFF', le signal sonore se fera entendre et le Batteur s'éteindra automatiquement. Le cadran de contrôle de vitesse doit être remis à la position 'OFF' pour réactiver le minuteur et continuer de mélanger.

Pour régler le minuteur du compte à rebours, pressez les flèches orientées vers le haut ou vers le bas, jusqu'à ce que le temps désiré soit affiché sur l'écran ACL. Tournez le cadran de contrôle de vitesse dans le sens horaire pour sélectionner la vitesse désirée et débuter le mélange.



NOTE:
Pressez et tenez enfoncé l'une ou l'autre des flèches pour régler plus rapidement le temps de mélange.

NOTE:
Le temps maximum du compte à rebours est 9:59 (neuf minutes, cinquante-neuf secondes).

Mode pause

En tout temps durant le mélange, que vous utilisiez le minuteur du compte progressif ou du compte à rebours, vous pouvez tourner le cadran de contrôle de vitesse à la position 'PAUSE'. Cela éteindra le Batteur et mettra le minuteur en mode pause. Vous pourrez ainsi évaluer la progression du mélange ou ajouter des ingrédients sans altérer le minuteur.

Par exemple, si vous utilisez le minuteur du compte progressif durant le mélange, vous pouvez tourner le cadran de contrôle de vitesse à la position 'PAUSE', peu importe la vitesse sélectionnée. Le Batteur s'éteindra et mettra le minuteur en mode pause pour vous permettre d'ajouter des ingrédients. Après quoi, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la vitesse désirée et le minuteur reprendra le compte progressif là où il s'est arrêté. Comme deuxième option, vous pouvez réinitialer le minuteur à '0:00' en tournant le cadran de contrôle de vitesse à la position 'OFF'.

Interrupteur thermostatique (surcharge de température)

Le Batteur est équipé d'un dispositif de sécurité autonome qui le protège contre une surcharge du moteur due à un mélange excessif. Dans un tel cas, le Batteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surcharge du moteur et celui-ci s'éteindra immédiatement. L'écran ACL affichera alors 'E2', l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois.

Si une telle erreur se produit, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position 'OFF' et débranchez l'appareil. Attendez au moins 15 minutes avant de redémarrer le Batteur.



Interrupteur électronique (surcharge de courant)

Le Batteur est protégé par un interrupteur électronique qui s'activera si le moteur est calé ou surchargé. Cela résulte normalement d'une trop grande quantité d'ingrédients mélangés en même temps. Si le Batteur entre en mode de protection électronique, l'écran ACL affichera 'E1', l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois.



Si une telle erreur se produit, tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position 'OFF' et débranchez l'appareil.

Retirez un peu d'ingrédients du bol avant de redémarrer le Batteur.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

de votre Batteur sur socle de Breville



ENTRETIEN ET NETTOYAGE DE VOTRE BATTEUR SUR SOCLE DE BREVILLE

Nettoyage après usage

1. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
2. Si l'écran verseur est en place, détachez-le et glissez la partie principale hors du bol.
3. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, soulevez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position ouverte.
4. Retirez l'accessoire du moyeu de fixation et retirez le bol de l'encoche de fixation (voir page 55-57 pour plus d'informations).
5. Lavez le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule, le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique et le crochet pétrisseur à l'eau chaude savonneuse avec un chiffon doux. Rincez et asséchez en profondeur. Par ailleurs, le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule et les accessoires vont au lave-vaisselle (la spatule et les accessoires sur le plateau supérieur seulement).

NOTE:
N'utilisez pas de tampons à récurer abrasifs ou de nettoyants commerciaux pour nettoyer le bol à mélanger, l'écran verseur, la spatule, le batteur/racleur, le batteur plat, le fouet métallique ou le crochet pétrisseur, car ils pourraient en égratigner la surface. Assurez-vous également de ne pas immerger les accessoires dans l'eau pour une période de temps prolongée, comme pour plusieurs heures ou toute la nuit, car cela pourrait endommager leur fini.

6. Essuyez la tête du Batteur, le moyeu de fixation et le socle du Batteur avec un chiffon doux et humide, et bien assécher. Enlevez tout excès de nourriture sur le cordon d'alimentation.

NOTE:
Ne lavez pas et n'immergez pas la tête et le socle du Batteur dans l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez avec un chiffon doux et humide et asséchez correctement. Ne laissez pas l'eau ou tout autre liquide pénétrer dans le système d'engrenage, car cela pourrait l'endommager.

Rangement

1. Le Batteur doit être rangé en position verticale sur le comptoir ou dans une armoire facile d'accès.
2. Assurez-vous que l'appareil est débranché et que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF'.
3. Insérez le bol à mélanger dans l'encoche de fixation du bol et verrouillez-le bien en place.
4. Placez les accessoires à l'intérieur du bol à mélanger.
5. Pressez le boutton de dégagement à bascule et, simultanément, abaissez la tête du Batteur à l'aide de la poignée de levage jusqu'à ce qu'elle se verrouille en position fermée.
6. Faites glisser la partie principale de l'écran verseur sur le dessus du bol et attachez-y l'écran verseur.
7. Vous ne devez pour aucune raison retirer la tête du Batteur.

TRUCS ET ASTUCES

pour votre Batteur sur socle de Breville



POUR RÉUSSIR LA PÂTE À PAIN

- Vérifiez les ingrédients et lisez la recette avant d'entreprendre la préparation..
- Mesurez précisément les ingrédients - les mesures de poids sont plus exactes que les mesures de volume.
- Si vous utilisez une tasse à mesurer, il est important que les ingrédients secs ne soient pas trop tassés. Ne tapotez pas la tasse sur le comptoir et ne paquetez pas les ingrédients dans la tasse, sauf si autrement stipulé dans la recette. Arasez avec le côté plat d'un couteau ou une spatule. Si vous mesurez des ingrédients liquides, placez la tasse sur une surface plane et vérifier à l'oeil si elle est de niveau.
- Utilisez la farine à pain, sauf si stipulé autrement dans la recette.
- Vérifiez la date d'expiration ('meilleur avant') sur les emballages.
- Conservez les aliments déjà entamés dans des contenants hermétiques.
- Gardez les ingrédients à la température de la pièce.
- N'utilisez pas de farines qui ont une teneur en protéines inférieure à 11%.
- N'utilisez pas de vaisselle (tasses, chopes) ou de cuillères pour mesurer les ingrédients.
- N'utilisez pas d'eau bouillante ou de liquides.
- N'utilisez pas de farine autolevante pour faire du pain à la levure, sauf si autrement stipulé dans la recette.
- Si vous résidez en altitude (3,000 pi /900 m ou plus), vous aurez probablement à modifier la quantité de levure indiquée dans la recette.
- Plus il y a d'altitude et moins il y a de pression d'air, donc la levure lèvera plus vite. Réduisez d'un quart la quantité de levure.
- Si la température est chaude et humide, réduisez d'un quart la quantité de levure pour éviter que la pâte ne lève trop.
- La farine peut être altérée par les saisons ou l'entreposage; il est donc approprié de vérifier le ratio eau/farine. Si la pâte est collante, ajoutez de la farine - 1 c. à soupe à la fois. Si elle est trop sèche, ajoutez de l'eau - 1 c. à thé à la fois. Il n'en prendra que quelques minutes à la pâte pour aborber ces ingrédients. La pâte préparée avec un bon ratio eau/ farine devrait ressembler à une boule légère et humide au toucher, sans être collante.
- Si vous préparez des petits pains, pesez chacun d'eux pour qu'ils soient bien égaux.

Fermenter la levure

- Les levures utilisées dans les recettes de ce livret sont la levure séche instantanée et la levure sèche active. Vous pouvez cependant les remplacer par la levure fraîche ou pressée, selon la saveur désirée ou certaines contraintes religieuses ou diététiques.
- La levure fraîche ou pressée doit être fermentée avant d'être incorporée aux autres ingrédients.
- Utilisez trois quantités de levure fraîche ou pressée pour une quantité de levure sèche stipulée dans la recette.
- Pour fermenter la levure: dans un bol de verre, mélangez la quantité de levure pressée à la quantité d'eau chaude stipulée dans la recette, ajoutez 1 c. à thé de sucre et 1 c. à thé de farine. Dissolvez et couvrez de pellicule de

plastique. Laissez reposer dans un endroit chaud ((85ºF/30ºC) environ 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange commence à bouillonner et à mousser. Utilisez immédiatement.

Faire lever la pâte au chaud

- Que ce soit pour la fermentation ou dans la pâte, la levure a besoin d'être au chaud pour lever.
- Pour que la pâte lève 'au chaud', placez un plat à cuisson sur un bol d'eau chaude, déposez-y la pâte, couvrez avec une pellicule de plastique légèrement graissée ou un linge à vaisselle. Assurez-vous que la température de la cuisine est chaude et qu'il n'y a pas de courants d'air. Laissez la pâte lever jusqu'au double de sa grosseur.
- Par ailleurs, vous pouvez placer la pâte dans un bol graissé recouvert d'une pellicule de plastique et enfournez. Remplissez un bol moyen/grand d'eau bouillante et déposez-le à côté de la pâte. Fermez la porte du four et laisser lever. La chaleur et l'humidité créent un environnement idéal pour faire lever la pâte.

POUR RÉUSSIR LA CUISSON

- Vérifiez les ingrédients et lisez la recette avant d'entreprendre la préparation..
- Pesez et mesurez correctement les ingrédients.
- Les ingrédients crus peuvent être variables. Il faudra donc ajuster les autres ingrédients et le temps de cuisson, si nécessaire.
- Préchauffez le four avant de préparer la recette. La température requise sera alors atteinte avant de débuter la cuisson.
- La température et le temps de cuisson peuvent varier d'un four à l'autre. Il faudra donc les ajuster en conséquence. Pour un four muni d'un ventilateur (four à convection) réduisez de 20°F (10°C) la température suggérée dans la recette.
- Pour mélanger, commencez à bas régime et augmentez graduellement à la vitesse recommandée dans la recette, spécialement lorsque vous incorporez des ingrédients secs.
- Lorsque vous battez des blancs d'oeufs, assurez-vous que le fouet métallique et le bol à mélanger sont propres et non graisseux, car cela pourrait gêner l'aération.
- Au lieu de graisser le plats ou plaques de cuisson, utilisez autant que possible du papier de cuisson ou papier parchemin. Cependant, un plat graissé légèrement gardera le papier en place.
- Réchauffez la cuillère à mesurer dans l'eau chaude pour mesurer le sirop de maïs ou le miel.

TRUCS ET ASTUCES

- Pour battre plus facilement le beurre et le sucre en crème, gardez le beurre à la température de la pièce.
- Gardez la surface de travail et les ingrédients froids lorsque vous manipulez ou roulez la pâte. Le beurre servant à préparer la pâtisserie devrait être gardé au réfrigérateur.
- N'étirez pas la pâte quand vous la roulez car elle rétrécira à la cuisson. Allez-y de petits coups égaux dans le même sens, sans trop appuyer sur le rouleau à pâte. Si possible, laissez la pâte reposer au réfrigérateur avant la cuisson.
- Les oeufs gardés à la température de la pièce prendront plus de volume lorsque battus. Cassez les oeufs individuellement dans un autre plat avant de incorporer aux ingrédients, pour éviter le gaspillage.
- Séparez minutieusement les blancs des jaunes d'oeufs pour ne pas y laisser de trace. Les jaunes d'oeufs sont adipeux et empêcheront les blancs d'oeufs de monter.
- Pour enlever les résidus d'oeufs laissés sur le fouet métallique, le bol à mélanger ou les autres ustensiles après le mélange, rincez-les immédiatement à l'eau froide. L'eau chaude fera durcir les oeufs et rendra le nettoyage difficile.
- À la fin de la cuisson, vérifier si le gâteau est cuit en pressant légèrement sur le dessus. S'il rebondit, c'est qu'il est cuit. Vous pouvez aussi insérer un cure-dent au centre du gâteau. S'il en ressort propre, c'est que le gâteau est cuit.
- Pour obtenir des biscuits croustillants, retirez la plaque de cuisson du four et place-la directement sur une grille. Déplacez délicatement les biscuits sur la plaque et laissez-les refroidir complètement.

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS



LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

POUR FAIRE LE PAIN

La farine est l'ingrédient le plus important dans la préparation du pain. Elle nourrit la levure et donne de la structure au pain. Si on la mélange à l'eau, les protéines contenues forment le gluten, ce réseau de fils élastiques qui capte les gaz produits par la levure. Ce procédé augmente à mesure que la pâte est pétrie et fournit la structure nécessaire pour donner au pain son poids et sa forme.

La farine de blé blanche (vendue comme farine de boulangerie, farine à pain ou farine ordinaire) est facilement acccessible. Cependant, les farines contenant au moins 11% de protéines donneront de meilleurs résultats. Pour cette raison, les recettes de ce livret sont faites à partir de farines contenant 11% de protéines. Le contenu est généralement indiqué sur l'emballage. N'utilisez pas de farine tamisée ou de farine autolevante pour faire du pain, sauf si autrement stipulé dans la recette.

NOTE:
Si vous utilisez une farine ordinaire ou faible en protéines, moulue sur pierre ou de blé entier, ajoutez de la farine de gluten pour améliorer la qualité du pain.

Farine à pain ou de boulangerie

Plusieurs marques de farine à pain ou de boulangerie sont disponibles au pays. Ces farines blanches sont riches en protéines, avec une teneur de 11%.

La farine de blé entier contient le son, le germe et la farine du grain de blé. Bien que le pain fait avec cette farine soit plus riche en fibres, le pain sera plus lourd. Vous pouvez l'alléger en remplaçant 1 tasse de farine de blé entier par la farine à pain blanche.

La farine de seigle est populaire dans la fabrication du pain, mais est faible en protéines. Il est donc important de la mélanger à la farine à pain blanche pour s'assurer que le pain lève. La farine de seigle est utilisée traditionnellement dans les pains Pumpernickel et les pains noirs.

La farine de gluten est faite à partir du gluten extrait du grain de blé. Ajouter de la farine de gluten peut améliorer la structure et la qualité du pain, si vous utilisez de la farine faible en protéines, ordinaire, moulue sur pierre ou de blé entier.

Les améliorants de pain sont disponibles dans toutes les boutiques spécialisées. Les ingrédients qu'ils contiennent sont habituellement un acide alimentaire comme l'acide ascorbique (amylase) extrait de la farine de blé. Ajouter un améliorant de pain renforcira la pâte et donnera un pain plus volumineux, de texture légère et avec de bonnes propriétés de conservation. Une simple tablette de vitamine C écrasée que l'on ajoute aux ingrédients secs peut servir d'améliorant à pain.

Le sucre apporte la douceur et la saveur au pain, fait brunir la croûte et nourrit la levure. Les sucres blancs et bruns, le miel et le sirop de maïs conviennent parfaitement au pain. Si vous utilisez du miel ou du sirop de maïs, ils seront considérés comme liquide additionnel. Nous avons essayé avec succès le 'Splenda' faible en calories, comme substitut du sucre.

Le lait en poudre et les produits laitiers améliorent la saveur et augmentent les valeurs nutritives du pain. Le lait en poudre est pratique et facile à utiliser (conservez dans un récipient hermétique au réfrigérateur).

Le lait en poudre faible en gras ou écrémé peut donner de bons résultats. Le lait de soya en poudre peut également être utilisé,

mais donne un pain plus dense. Le lait ne doit pas être remplacé, sauf si autrement stipulé dans la recette.

Le sel est un ingrédient important dans la fabrication du pain. Il favorise l'absorption de l'eau, améliore le pétrissage, accentue le développement de gluten et contrôle la fermentation de la levure. Il en résultera un pain bien formé, de structure granulaire moyenne, avec une croûte colorée et savoureuse et de bonnes propriétés de conservation. Comme le sel empêche le pain de lever, soyez très précis dans vos mesures.

Les gras ajoutent de la saveur au pain et retiennent l'humidité. Les huiles végérales comme la carthame, le tournesol, le canola, etc. peuvent être utilisées. Vous pouvez remplacer l'huile par le beurre ou la margarine dans les recettes, mais ils donnernt une croûte légèrement jaunâtre.

La levure est utilisée pour faire lever le pain et requiert du liquide, du sucre et de la chaleur pour grossir et lever. La levure sèche a été utilisée dans certaines recettes de ce livret d'instructions. Avant d'utiliser les levures sèches, vérifiez toujours la date 'meilleur avant' sur l'étiquette, car la levure éventée empêchera le pain de lever.

L'eau est utilisée dans presques toutes les recettes de pain. Si votre eau est froide ou vient du réfrigérateur, laissez-la reposer à la température de la pièce. L'eau trop froide ou trop chaude empêchera la levure de s'activer.

Les oeufs peuvent être utilisés dans certaines recettes. Ils contiennent du liquide, aident le pain à lever et augmente sa valeur nutritive. Ils ajoutent de la saveur et de la légèreté à la croûte et sont généralement utilisés pour les pains sucrés.

D'autres ingrédients comme les fruits, les noix, les brisures de chocolat, etc. qui doivent demeurer entiers dans le pain, doivent être en suspension dans la pâte. Ils doivent être ajoutés graduellement pendant le pétrissage et avant que la pâte ne lève pour la première fois.

POUR FAIRE LES GÂTEAUX ET LA PÂTE À TARTE

La farine régulière, autolevante ou de blé entier utilisée pour faire les gâteaux et la pâte à tarte devrait être plus faible en protéines (gluten) que la farine utilisée pour faire le pain.

La farine régulière est faible en protéines (gluten) et donne une texture plus légère aux gâteaux, muffins, pâtisseries, scones et crêpes.

La farine autolevante est un mélange de farine régulière et d'agents de levure comme la poudre à pâte. Elle peut être utilisée pour remplacer la farine régulière la poudre à pâte dans certaines recettes. Pour faire 1 tasse de farine autolevante, incorporez 2 c. à thé de poudre à pâte à 1 tasse de farine régulière.

La farine de blé entier contient plusieurs éléments du grain de blé entier - farine, son et germe - et peut être utilisée dans les muffins, les pains et les croûtes à tarte. Cependant, la texture en sera plus dense.

La farine de maîs est extraite du maïs et est utilisée pour donner une texture plus délicate à certains aliments. Elle peut également être utilisée comme féculant pour épaissis les sauces ou les desserts.

La farine de riz est dérivée du riz et sert à alléger la texture de certains aliments, comme les biscuits 'shortbread'.

LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

La poudre à pâte est un mélange de crème de tartre et de bicarbonate de soude et sert à faire lever les aliments cuits.

Le bicarbonate de soude, aussi connu comme soda à pâte, est un des constituants de la poudre à pâte et peut être utilisé pour faire lever certains aliments ou les colorer.

Le beurre donnera un goût particulier et une texture plus légère aux aliments cuits. La margarine peut remplacer le beurre et donnera des résultats similaires. L'huile peut également être utilisée pour remplacer le beurre, mais donnera une texture et une saveur différentes - équivaut aux trois-quarts ¾ de la quantité de beurre.

Les oeufs à la température de la pièce donneront plus de volume aux gâteaux et mousses. Les recettes de ce livret ont été faites avec des oeufs moyens.

Le lait entier est recommandé, sauf si stipulé autrement dans la recette. Le lait faible en matières grasses ou écrémé peut être utilisé mais donnera une texture et une saveur différente.

Le sucre (sucre blanc crystalisé) donne de la saveur, de la texture et de la couleur aux aliments cuits. Le sucre en poudre en souvent utilisé en pâtisserie, car il se dissout plus facilement quand on le bat avec de la crème. Le sucre brun est également facile à dissoudre et peut être utilisé pour varier la saveur et la texture des aliments. Les gros cristaux de sucre brut se dissolvent plus lentement et peuvent servir à la préparation de muffins.

GUIDE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME POSSIBLE	SOLUTION FACILE
Le Batteur ne fonctionne pas	• Vérifiez si la fiche est bien branchée dans la prise murale. • Branchez la fiche dans une prise murale indépendante. • Branchez la fiche dans une autre prise murale. • Réinitialisez le disjoncteur, si nécessaire. • Par mesure de précaution, le Batteur est muni d'un interrupteur thermostatique. En cas de surchauffe importante du moteur, le Batter s'éteindra automatiquement pour ne pas endommager le moteur. Laisser refroidir le moteur assez longtemps avant de redémarrer le Batteur.
Je ne peux régler le minuteur du compte à rebours	• Assurez-vous que le cadran de contrôle de vitesse est en position 'OFF' avant de régler le minuteur du compte à rebours.
Le Batteur s'éteint soudainement et l'affichage 'E1' error clignote sur l'écran ACL	• Le Batteur est protégé par un interrupteur électronique qui s'activera si le moteur est calé ou surchargé. Cela résulte normalement d'une trop grande quantité d'ingrédients mélangés en même temps. Si le Batteur entre en mode de protection électronique, l'écran ACL affichera 'E1', l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois. • Tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position 'OFF' et débranchez l'appareil. Retirez un peu d'ingrédients du bol avant de redémarrer le Batteur.
Le Batteur s'éteint soudainement et l'affichage 'E2' error clignote sur l'écran ACL.	• Le Batteur est équipé d'un dispositif de sécurité autonome qui le protège contre une surcharge du moteur due à un mélange excessif. Dans un tel cas, le Batteur activera automatiquement le dispositif de protection contre la surcharge du moteur et celui-ci s'éteindra immédiatement. L'écran ACL affichera alors 'E2', l'indicateur de vitesse DEL clignotera et le signal sonore se fera entendre 3 fois. • Tournez le cadran de contrôle de vitesse à la position 'OFF' et débranchez l'appareil. Attendez au moins 15 minutes avant de redémarrer le Batteur.

RECETTES



DAMPER AUSTRALIEN

Le 'Damper' est un pain traditionnel australien que les éleveurs et conducteurs de bétail de l'arrière pays faisaient cuire sur les charbons d'un feu de camp. Le pain est appelé 'damper' parce que le feu amorti permettait de cuire le pain sur les cendres du charbon. Aujourd'hui, ce pain est très populaire chez les campeurs et est même disponible dans les boulangeries. Nappez-le de beurre, de sirop ou de votre confiture préférée.

4 tasses (21oz/600gr) de farine à pain

2 c. à soupe de lait en poudre

1 c. à thé de sel

1 c. à osupe de sucre

1½ c. à soupe de poudre à pâte

2 c. à soupe d'huile

1½ tasse (9oz/375ml) d'eau

Farine à pain supplémentaire pour le pétrissage

1. Assembler le Batteur avec le crochet pétrisseur.
2. Dans le bol à mélanger, tamiser la farine, le lait en poudre, le sel, le sucre et la poudre à pate.
3. Sélectionner le réglage 'Fold/Knead' (plier et pétrir) et ajouter lentement l'huile puis l'eau aux ingrédients secs. Mélanger 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
4. Transférer la pâte sur une surface enfarinée et pétrir à la main 1 minute pour former une boule.
5. Placer la pâte sur une plaque à cuisson graissée et tapissée et cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) durant 45-50 minutes ou jusqu'à cuisson complète.
6. Retirer de la plaque à cuisson et laisser refroidir sur une grille.

FOCACCIA

2 portions

3 tasses (1lb/450gr) de farine de boulangerie

1 c. à thé de sel

2 c. à thé de sucre

2 c. à thé de levure sèche

2 c. à soupe d'huile d'olive

1 tasse (8,5oz/250ml) d'eau

2 c. à soupe d'huile

1 c. à soupe de sel de mer

2 c. à soupe d'olives noires, tranchées

1. Assembler le Batteur avec le crochet pétrisseur.
2. Mettre la farine, le sel, le sucre et la levure dans le bol à mélanger.
3. Sélectionner le réglage 'Fold/Knead' (plier et pétrir) et ajouter lentement l'huile puis l'eau aux ingrédients secs. Mélanger 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
4. Transférer la pâte sur un plan de travail enfariné et pétrir à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et flexible.
5. Placer la boule de pâte dans un grand bol et la recouvrir légèrement d'une pellicule de plastique. Laisser reposer au chaud durant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de grosseur.
6. Retirer la pâte levée du bol et pétrir à nouveau sur une surface légèrement enfarinée.
7. Presser la pâte dans un plat légèrement graissé de 8" x 12" (20cm x 30cm).
8. Recouvrir légèrement d'unepellicule de plastique graissée et laisser reposer au chaud durant 20-30 minutes ou jusqu'à ce que la pâte ait doublé de grosseur.
9. Retirer la pellicule de plastique, brosser la pâte avec l'huile d'olive et saupoudrer de sel de mer et d'olives tranchées.
10. Cuire dans un four préchauffé à 400°F (200°C) pour 30-35 minutes ou jusqu'à cuisson complète et coloration dorée.
11. Retirer du plat et laisser refroidir sur une grille.

CALZONE

2-4 portions

2 tasses (10oz/300gr)
1 tasse (5oz/150gr) farine de blé entier
1 c. à thé de sel
2 c. à thé de levure sèche
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 tasse (8oz/250ml) d'eau

Garnitures suggérées:

- Pesto aux tomates séchées, poivrons rôtis rouges, jaunes ou verts, aubergine marinée ou champignons tranchés.
- Filets d'anchois, crevettes, salami tranché, jambon, bacon, dinde cuite ou poulet cuit.
- Mozzarella râpé, Parmesan ou camembert tranché, fromages brie ou féta.

1. Assembler le Batteur avec le crochet pétrisseur.
2. Mettre les farines, le sel et la levure dans le bol à mélanger.
3. Sélectionner le réglage 'Fold/Knead' (plier et pétrir) et ajouter lentement l'huile puis l'eau aux ingrédients secs. Mélanger durant 1 minute ou jusqu'à ce que la pâte forme une boule.
4. Transférer la pâte sur un plan de travail enfariné et la pétrir à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et flexible.
5. Placer la boule de pâte dans un grand bol et la recouvrir légèrement d'une pellicule de plastique. Laisser reposer au chaud durant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'elle ait doublé de grosseur.
6. Retirer la pâte levée du bol et pétrir à nouveau sur une surface légèrement enfarinée.
7. Diviser la pâte en 8 morceaux égaux et rouler en cercles de 6" (15cm) chacun.
8. Napper la moitié de chaque cercle avec la garniture de votre choix, en laissant un espace de 1.5cm tout autour.
9. Brosser le contour avec de l'eau et replier la moitié de la pâte sur la garniture. Bien sceller les bords.
10. Placer sur une plaque à cuisson légèrement graissée. À l'aide d'un couteau tranchant, faites une incision sur chaque Carzone.
11. Cuire dans un four préchauffé à 400°F (200°C) durant 15-20 minutes ou jusqu'à cuisson complète et coloration dorée.
12. Retirer de la plaque et laisser refroidir sur une grille.

Préparer une pizza avec la recette ci-haut. Recouvrir chaque morceau de pâte de garniture et cuire à 400°F (200°C) durant 12-15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit cuite et la garniture réchauffée.

BEURRE COMPOSÉ

Beurre à l'ail

Étendre sur du pain français avant la cuisson, ou sur du poisson ou un steak

½ livre de beurre ramolli

1 gousse d'ail écrasée

1 c. à soupe de persil frais haché

Beurre aux fines herbes

Étendre sur du pain, du poisson ou un steak

½ livre de beurre ramolli

1 c. à soupe d'estragon finement haché

2 c. à soupe de fromage bleu émietté

Beurre Maître d'Hôtel

½ livre de beurre ramolli

2 c. à soupe de persil haché

Une pincée de poivre blanc

2 c. à thé de jus de citron

Beurre au fromage bleu

Excellent sur le filet mignon

½ livre de beurre ramolli

2 c. à soupe de fromage bleu

1 c. à soupe de ciboulette hachée

1 c. à thé d'ail émincée

Beurre de truffle

Excellent avec le risotto

½ livre de beurre ramolli

¼ tasse de parmesan fraîchement râpé

½ c. à thé d'huile de truffle

Beurre au citron

Excellent sur le poisson ou les fruits de mer

½ livre de beurre ramolli

1 c. à soupe de jus de citron

½ c. à thé de zeste de citron

1 c. à soupe de basilic fraîchement haché

Beurre d'orange sucré

Étendre sur scones chauds, rôties, crêpes ou gauffres

½ livre de beurre ramolli

2 c. à soupe de miel liquide

1 c. à soupe de zeste d'orange

1. Assembler le Batteur avec le batteur/racleur.
2. Mettre le beurre dans le bol à mélanger.
3. Sélectionner le réglage Cream/Beat (battre en crème) et mélanger le reste des ingrédients.
4. Étendre le mélange sur une feuille de papier parchemin, papier ciré ou pellicule de plastique et rouler en un cylindre de 1" (2,5cm) d'épaisseur.
5. Laisser refroidir et trancher, si nécessaire.

PAVLOVA

La Pavlova est un dessert australien à base de meringue, nommée en l'honneur de la bellerine russe Anna Pavlova lors d'une tournée qu'elle a faite en Australie et Nouvelle Zélande en 1920. La Pavlova est croustillante à l'extérieure et molle à l'intérieur avec une texture de marshmallow.

4-6 portions

6 blancs d'oeufs

Une pincée de crème de tartre

1½ tasse de sucre extra-fin

Crème fouttée pour servir

Fruits tropicaux frais (fruits de la passion, kiwi, ananas) pour servir

1. Assembler le Batteur avec le fouet métallique.
2. Sélectionner le réglage Aerate/Whip (aérer/fouetter), battre les blancs d'oeufs et la crème tartare jusqu'à la formation de pics.
3. Ajouter graduellement le sucre, en battant après chaque addition. Continuer de battre jusqu'à ce que la meringue soit onctueuse, épaisse et brillante.
4. Dessiner un cercle de 10" (25cm) sur du papier parchemin que vous déposerez dans une plaque à cuisson.
5. Étendre la meringue sur la surface du cercle. Égaliser le dessus et les côtés.
6. Cuire dans un four préchauffé à 250°F (120°C) durant 1-1½ heure, éteindre le four, ouvrir légèrement la porte et laisser la pavlova refroidir dans le four.
7. Lorsque refroidie, glisser délicatement la pavlova dans un plat de service. Décorer avec de la crème fouttée et des fruits tropicaux.

GÂTEAU AU CHOCOLAT SANS FARINE ET AMANDES MOULUES

6 gros oeufs, séparés

1 tasse de beurre non salé, ramolli

⅓ tasse de sucre

8 oz de chocolat noir, fondu au bain-marie et tiédi durant 5 minutes

1 c. à thé d'extrait de vanille pure

1¼ tasse d'amandes moulues

1. Assembler le Batteur avec le fouet métallique.
2. Sélectionner le réglage Aerate/Whip (aérer/fouetter) et battre les oeufs jusqu'à la formation de pics.
3. Transférer les blancs d'oeufs dans un autre bol et remettre le bol à mélanger dans le Batteur.
4. Assembler le Batteur avec le batteur/racleur.
5. 5. Sélectionner le réglage Cream/Beat (battre en crème), battre le beurre et le sucre jusqu'à consistance légère. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois, en mélangeant après chaque addition, puis ajouter le chocolat et la vanille.
6. Sélectionner le réglage Fold/Knead (plier/pétrir), ajouter les amandes moulues puis les blancs d'oeufs, en pliant.
7. Verser le mélange dans un moule à ressort de 8" (20cm) légèrement graissé et tapissé de papier parchemin.
8. Cuire dans un four préchauffé à 400°F (200°C) durant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré en sorte propre.

GÂTEAU AU FROMAGE CITRONÉ ET FRUITS FRAIS

1¼ tasse de morceaux de briscuits graham

3 c. à soupe de beurre fondu

3 oeufs, séparés

24 oz (750gr) de fromage à la crème, à la température de la pièce

½ tasse de sucre

2 c. à soupe de zeste de citron

2 c. à soupe de jus de citron

1 tasse de crème sure

1. Graisser le fond et le côtés d'un moule à ressort de 8" (20cm). Mélanger les morceaux de biscuits graham et le beurre fondu et presser le mélange au fond du moule et sur le tiers des côtés.
2. Cuire dans un four préchauffé à 350°F (175°C) durant 7-10 minutes, ou jusqu'à coloration dorée. Laisser refroidir complètement.
3. 3. Assembler le Batteur avec le fouet métallique.
4. Sélectionner le réglage Aerate/Whip (aérer/fouetter) et battre les oeufs jusqu'à la formation de pics.
5. Transférer les blancs d'oeufs dans un autre bol et retourner le bol à mélanger dans le Batteur.
6. Assembler le Batteur avec le batteur/racleur .
7. Sélectionner le réglage Cream/Bea (battre en crème) et battre d'abord le fromage à la crème, puis le sucre. Ajouter les jaunes d'oeufs, un à la fois en mélangeant après chaque addition, puis incorporer le zeste et le jus de citron et bien mélanger.
8. Sélectionner le réglage Fold/Knead (plier/pétrir), ajouter la crème sure puis ⅓ des blancs d'oeufs pour aérer la mixture. Ajouter ensuite le reste des blancs d'oeufs en pliant.
9. Verser le mélange sur la croûte de biscuits graham refroidie.
10. Cuire dans un four préchauffé à 350°F (175°C) durant 50-60 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit pris mais encore tendre au centre.
11. Retirer le gâteau du four et laisser refroidir complètement sur une grille avant de le réfrigérer durant au moins 6 heures.

Pour une garniture simple, mélanger dans un petit bol 1 tasse de chacun des fruits suivants: fraises, bleuets et framboises, 3 c. à soupe de sucre et 1 c. à soupe de jus de citron. Trancher le gâteau au fromage et recouvrir de petits fruits.

TIRAMISU

1½ tasse de café espresso refroidi

¼ tasse d'Amaretto ou de rhum

5 oeufs, spéarés

1/3 tasse de sucre

1 pot de mascarpone (16oz/500ml)

1 paquet de biscuits italiens doigts de dame - savolardi (48 biscuits)

2 c. à thé de poudre de cacao non sucrée pour saupoudrer

1. Préparer le café espresso, ajouter le rhum ou l'Amaretto et laisser refroidir.
2. Assembler le Batteur avec le fouet métallique.
3. Sélectionner le réglage Aerate/Whip (aérer/fouetter) et battre les blancs d'oeufs jusqu'à la formation de pics.
4. Transférer les blancs d'oeufs dans un autre bol et retourner le bol à mélanger dans le Batteur.
5. Assembler le Batteur avec le bateur/racleur.
6. Sélectionner le réglage Cream/Beat (battre en crème) et mélanger les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à coloration légère.
7. Sélectionner le réglage Fold/Knead (plier/pétrir) et ajouter la mascarpone. Mélanger puis ajouter les blancs d'oeufs en pliant.
8. Tremper rapidement les doigts de dame dans l'espresso sans les imbiber, ce qui donnerait un gâteau humide. Étaler une couche de biscuits dans le fond d'un moule de verre de 13" x 9" x 3" (33cm x 23cm x 8cm) .
9. Étendre la moitié du mélange de mascarpone sur les biscuits.
10. Répéter l'opération en alignant à la verticale les biscuits trempés dans l'espresso.
11. Ajouter le reste du mélange de mascarpone.
12. Saupoudrer le poudre de cacao non sucrée.

Pour de meilleurs résultats, réfrigérer au monis 12 à 24 heures.

PROFITÉROLES

20 portions

1 quantité de chouquettes (boules de pâte à choux)

1 quantité de crème pralinée au chocolat

1 quantité de sauce au chocolat

1. Couper chaque chouquette partiellement sur le dessus et retirer les parties molles.
2. Remplir les chouquettes de crème de chocolat pralinée et refermer.
3. Placer les choux à la crème sur une grille et y verser un filet de sauce au chocolat. Laisser prendre avant de servir.

PÂTE À CHOUX

2 oz (60gr) de beurre en cubes

¼ c. à thé de sel

1½ tasse d'eau

1 tasse (5oz/150gr) de farine

3 oeufs légèrement battus

1. Dans un poêlon moyen, faire fondre le beurre, ajouter le sel et l'eau et porter à ébullition.
2. Ajouter la farine d'un seul coup et brasser rapidement à feu doux jusqu'à ce qu'une boule se formeet se décole des parois du poêlon.
3. 3. Retirer du feu et déposer la pâte dans le bol à mélanger. Étendre la pâte le long des parois du bol pour la faire tiédir.
4. Assembler le Batteur avec le batteur plat .
5. Sélectionner le réglage Light Mix (mélange léger), ajouter les oeufs un à un et bien mélanger.
6. Sélectionner le réglage Cream/Beat (Battre en crème) et continuer de battre jusqu'à ce que le mélage soit brillant et lisse.
7. Graisser légèrement une plaque de cuisson et asperger d'eau.
8. Déposer à la cuillère sur la plaque en laissant un espace de 1" (3cm) entre chaque cuillerée.
9. Cuire dans un four préchauffé à 475ºF (250ºC) durant 15 minutes puis réduire à 350ºF (180ºC) et poursuire la cuisson jusqu'à ce que les choux soit secs et croustillants.

CRÈME PRALINÉE AU CHOCOLAT

20oz (600ml) de crème épaisse

2 barres de 1oz (35gr) au chocolat et arachides

1. Assembler le Batteur avec le fouet métallique .
2. Sélectionner le réglage Cream/Beat (battre en crème) et battre jusqu'à consistance crémeuse.
3. Placer les barres dans un sac de plastique et les écraser avec un rouleau à pâte, ou hacher avec un couteau.
4. Sélectionner le réglage Fold/Knead (plier/pétrir) et ajouter graduellement les barres écrasées à la crème fouettée. Ne pas trop battre.

SAUCE AU CHOCOLAT

7 oz (200gr) de chocolat noir, haché

¾ tasse de crème épaisse

1. Faire fondre le chocolat et la crème au bain-marie. Laisser refroidir jusqu'à ce que la sauce soit assez épaisse pour être nappée.
2. Glacer légèrement le dessus et les côtés du gâteau, puis verser rapidement le reste de la sauce sur le dessus du gâteau. Laisser prendre à la température de la pièce et servir.

BISCUITS ANZAC

Les biscuits ANZAC sont des biscuits sucrés populaires en Australie et en Nouvelle-Zélande. Ils sont ainsi nommés en l'honneur des troupes australiennes et néo-zélandaises (ANZAC) qui les faisaient parvenir à leur famille outre-mer à cause des ingrédients qui les conservaient durant le transport en mer. Ces biscuits ne contiennent pas d'oeufs, à cause de la rareté d'oeufs durant la Première Guerre Mondiale. Aujourd'hui, les biscuits ANZAC sont disponibles sur le marché.

20 portions

½ tasse de farine

¼ tasse de sucre brun

¾ tasse de coconut

¾ tasse de flocons d'avoine

1,75oz (50gr) de beurre, en cubes

1 c. à soupe de sirop de maïs

½ c. à thé de bicarbonate de soude

2 c. à soupe d'eau bouillante

1. 1. Assembler le Batteur avec le batteur plat .
2. Sélectionner le réglage Fold/Knead (plier/pétrir) et mélanger le farine, le sucre, le coconut et les flocons d'avoine.
3. Dans un petit chaudron, faire fondre le beurre et le sirop de maïs à feu doux.
4. Dissoudre le soda dans l'eau bouillante et ajouter au mélange de beurre.
5. Sélectionner le réglage Light Mix (mélange léger) et incorporer le mélange de beurre aux ingrédients secs. Bien mélanger.
6. Déposer le mélange à la cuillère sur une plaque de cuisson légèrement graissée, en laissant un espace de 1" (3cm) entre chaque cuillerée.
7. Cuire dans un four préchauffé à 350ºF (180ºC) durant 15-20 minutes ou jusqu'à coloration dorée. Laisser les biscuits tiédir élgèrement sur la plaque à cuisson avant de les transférer sur une grille.

SCONES AU CHOCOLAT BLANC ET PETITS FRUITS

12 portions

2 tasses (10,5oz/300gr) de farine
1 c. à soupe de poudre à pâte
2 c. à soupe de sucre extra-fin
3oz (90gr) de beurre en cubes
½ tasse de brisures de chocolat blanc
½-¾ tasse de lait
1 tasse de bleuets congelés
Lait pour le glaçage

1. Assembler le Batteur avec le batteur plat.
2. Sélectionner le réglage Fold/Knead (plier/pétrir) et bien mélanger la farine, la poudre à pâte et le sucre, environ 30 secondes.
3. 3. Ajouter les cubes de beurre et mélanger jusqu'à consistance granuleuse.
4. Ajouter les brisures de chocolat et le lait et mélanger jusqu'à la formation d'une boule. Ne pas trop mélanger.
5. Retirer le bol du Batteur et incorporer délicatement les petits fruits.
6. Étendre la pâte sur une planche légèrement enfarinée. À l'aide d'un emporte-pièce, couper des cercles de 1,5po (4cm) et déposer sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin. Brosser le dessus des scones avec le lait.
7. Cuire à 400ºF (210ºC) durant 12 à 15 minutes ou jusqu'à ce que les scones soient dorés et levés.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville ® * garantit cet appareil contre tous défauts causés par une fabrication ou un matériau défectueux pendant une période d’un an suivant la date d’achat initiale par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d’emploi fourni. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l’usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait que la dénégation qui précède ne s’applique pas a vous.

TOUTE GARANTIE DE VALEUR MARCHANDE OU D’APTITUDE DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D’UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE.

Certains états ou provinces ne permettent pas cette clause de dénégation de la garantie implicite en ce qui a trait aux biens de consommation et il se pourrait que la dénégation qui précède ne s’applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d’autres garanties juridiques susceptibles de varier d’un état à l’autre ou d’une province a l’autre.

Si l’appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l’appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Clientèle aux États-Unis

Adresse: Breville USA
19400 S. Western Ave
Torrance CA
90501-1119

Téléphone: Service à la clientèle:
1(866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle:
askus@brevilleusa.com

Clientèle au Canada

Adresse: Breville Canada
2555, avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montréal)
Québec H9P 2Z2

Téléphone: Service à la clientèle:
1(866) BREVILLE

Courriel: Service à la clientèle:
askus@breville.ca

Breville®

Breville Customer Service Center

US Customers

Mail: Bre USA
19400 S.Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

Phone: Customer Service
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@brevilleusa.com

Canada Customers

Mail: Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire (Montreal)
Quebec H9P 2Z2

Phone: Customer Service:
1 (866) BREVILLE

Email: Customer Service:
askus@breville.ca

www.breville.com

Model BEM800XL   Issue NA-1/09